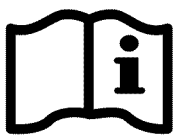
OWNER'S MANUAL

SKR2D13



SDK0080

KIMCHI REFRIGERATOR

DA68-01625A REV(0.0)

제품의 특장점
Product characteristics
Caractéristiques de l'appareil

탁월한 식품 저장기능과 숙성기능 / Excellent food storage function and fermenting function / Excellentes fonctions de conservation et de fermentation de la nourriture

배추, 무, 물김치 등 여러가지 김치종류와 생선, 육류, 과일까지 신선하게 보관할 수 있을 뿐만 아니라 김치의 종류와 특성에 따라 적절한 저장방법 및 숙성방법을 선택할 수 있어 원하는 김치의 맛을 사계절 내내 즐길 수 있습니다.

You can not only store various types of Kimchi including cabbage, radish or water Kimchi as well as fish, meat and fruit freshly but also select the appropriate storage method and fermenting method depending on the type and characteristics of the Kimchi to enjoy the great taste of Kimchi throughout 4 seasons.

Vous pouvez non seulement conserver plusieurs types de Kimchi comme du chou, des radis ou du Kimchi à l'eau mais également du poisson, de la viande et des fruits en sélectionnant la bonne méthode de conservation et de fermentation en fonction du type de Kimchi pour pouvoir en profiter pendant 1 année.

나노실버 채용 / Adoption of Nano Silver/ Adoption du Nano Silver

고내에 코팅된 나노실버가 김치냉장고의 병원균, 세균, 곰팡이균 등의 번식을 효과적으로 억제 및 살균시켜 줍니다.

The Nano Silver coated interior effectively suppress and have the antibacterial effect on the germs, bacteria, mold etc.

Le revêtement intérieur en Nano Silver supprime les germes, bactéries et moisissures grâce à son effet anti-bactérien.

Fresh Plus(청정용기) / Fraîcheur Plus

아채/과일을 청정 저장 용기에 저장함으로써 오랫동안 더욱 신선한 아채/과일의 맛을 즐길 수 있습니다.

By storing vegetable/fruit in Fresh Plus storage container, you can enjoy the fresh taste of vegetable/fruit for longer period of time.

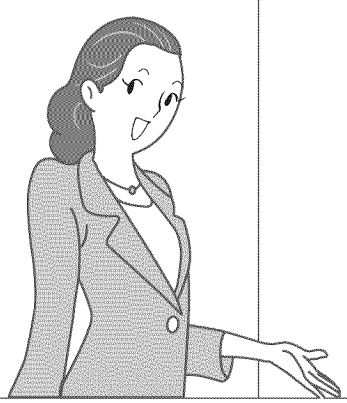
En conservant des fruits ou légumes dans le compartiment propre, vous pouvez profiter de la fraîcheur des fruits ou légumes plus longtemps.

사용 편리한 문(EZ door) / Convenient door (EZ door) / Porte Pratique (Porte EZ)

EZ door를 부착하여 문을 열고 닫기가 아주 편리하고 안전해졌으며 냉기단속을 할 수 있어 식품을 장기간 보관할 수 있게 하였습니다.

By attaching the EZ door, it is very convenient and safe to open and close the door. You can also lock the cool air tightly to keep the food fresh for a long period of time.

Grâce à la porte EZ, ouvrir et fermer la porte devient très facile et sûr. Vous pouvez également conserver l'air froid ce qui permet de garder les aliments frais plus longtemps.



차례
Content
Contenu

준비편 PREPARATION Préparation

안전을 위한 주의사항 — 6
Safety precaution
Précautions

각부분의 이름 — 10
Name of each part
Nomenclature de chaque éléments

설치방법 — 12
How to install the product
Comment installer l'appareil

사용편 USAGE Utilisation

사용전 확인사항 — 13
Checkpoints before use
Points à contrôler avant usage

버튼과 표시부 — 14
Button and display
Touches et affichage

운전/정지버튼 사용방법 — 16
How to use the Operation button
Comment utiliser la touche opération/arrêt

저장기능 간단 사용법 — 17
How to simply use the storage function
Comment utiliser simplement la fonction de conservation

김치 저장방법 — 18
How to store Kimchi
Comment conserver le Kimchi

야채/과일 저장방법 — 19
How to store vegetable/fruit
Comment conserver les légumes/fruits

음료수 저장방법 — 20
How to store beverage
Comment conserver des boissons

쌀 저장방법 — 21
How to store rice
Comment conserver du riz

건어물 저장방법 — 22
How to store dried fish
Comment conserver des poissons séchés

냉동 저장방법 — 23
How to freeze for storage
Comment congeler pour conserver

차례
Content
Contenu

사용편
USAGE
Utilisation

숙성기능 간단 사용법 — 24
How to simply use the ferment function
Comment utiliser simplement la fonction de fermentation

김치를 맛있게 숙성시키는 방법 — 25
How to ferment the Kimchi for good taste
Comment fermenter le Kimchi pour qu'il ait un bon goût

배추김치 숙성방법 — 26
How to ferment cabbage Kimchi
Comment fermenter du Kimchi au chou

무김치 숙성방법 — 27
How to ferment radish Kimchi
Comment fermenter le Kimchi de radis

동치미 숙성방법 — 28
How to ferment watery Kimchi
Comment fermenter le Kimchi d'eau

기타편
OTHERS
Etc

생활의 지혜 — 29
Living wisdoms
Conseils de Grand-mère

김치에 대한 일반상식 — 31
Common knowledge about Kimchi
À savoir concernant le Kimchi

청소 및 손질방법 — 32
How to clean and handle the product
Comment nettoyer et manipuler l'appareil

고장신고 전 확인사항 — 33
Check points before requesting for service
Points à contrôler avant d'appeler le service technique

제품 규격 — 34
Product specification
Spécifications du produit

안전을 위한 주의사항
Safety precaution
Précautions

115V
본 제품은 115V를 정격전압으로 사용하는 제품입니다.
This product is for rated voltage of 115V.
L'appareil est conçu pour un voltage de 115V

주의 Caution Attention
지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.
This means that the user can have an injury or cause property damage.
Signifie que l'utilisateur peut se blesser lui-même ou provoquer des accidents.

경고 Warning Avertissement
지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.
This means that the user can die or get seriously injured when the directions are not followed.
Signifie que le non respect des directives peut entraîner la mort ou des blessures graves.

참고 NOTES REMARQUE
제품 사용에 대한 이해를 높이고자 해당 용어들을 설명해 드립니다.
This explains the applicable terminology to increase the understanding of the product.
Explique la terminologie utilisée afin de mieux comprendre le fonctionnement de l'appareil.

전원 플러그를 콘센트에서 분리하라는 표시입니다.
This is the symbol to separate the power plug from the outlet.
Ceci est le symbole pour débrancher.

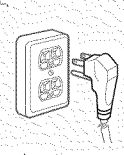
감전 예방을 위한 접지 표시입니다.
This is the symbol to ground the unit to prevent electric shock.
Ceci est le symbole pour empêcher une décharge électrique.

분해금지 표시입니다.
This is the symbol to prohibit disassembly.
Ceci est le symbole pour interdire le démontage.

■ 전원관련 / Power related / Voltage

경고 Warning Avertissement

손상된 전원코드나 느슨한 콘센트는 사용하지 마세요. 전원코드가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스기사에 의해 교환 하십시오.
전원콘센트는 가급적이면 접지 가능한 콘센트를 사용하십시오.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



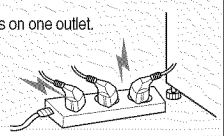
Do not use damaged power cord or loose outlets. When the power cord is damaged, replace it through the manufacturer, retailer or service technician.
For the power outlet, use an outlet that can be grounded.
▶ It can cause electric shock or fire.

Ne pas utiliser de câble usagé ou une prise lâche. Si le câble est abîmé faites le remplacer par le fabricant, le distributeur ou le service technique. Utilisez une prise qui peut être connectée à la terre.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.

115V 이외의 전원을 사용하거나 한 개의 콘센트에 여러제품을 동시에 꽂아 사용하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

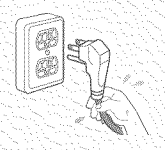
Do not use other power than 115V or use multiple products on one outlet.
▶ It can cause electric shock or fire.

Ne pas utiliser un autre voltage que le 115V ni plusieurs appareils sur une même prise.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.



코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

Do not unplug the power cord by pulling the cord part or touch the power plug with wet hands.
▶ It can cause electric shock or fire.

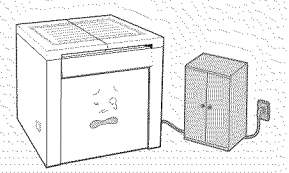


Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble et ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.

전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 망가지지 않도록 하세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

Do not bend the power cord excessively.
Be careful not break the power cord by putting it under a heavy object.
▶ It can cause electric shock or fire.

Ne pas tordre le câble. Faites attention de ne pas couper l'arrivée du courant en mettant quelque chose de lourd sur le câble.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.

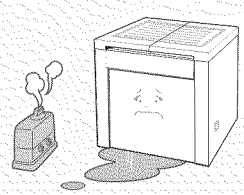


■ 설치할 때 / During installation / Pendant l'installation

습기, 먼지 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳에 설치하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

During installation Do not install the product where it is humid, dusty or wet (rain).
▶ It can cause electric shock or fire.

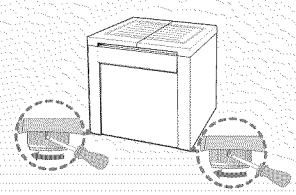
Ne pas installer l'appareil si celui-ci est humide, sale ou mouillé (pluie).
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.



설치장소에 제품이 기울지 않도록 제품 전면 좌, 우측 하단의 수평조절 다리를 일자드라이버를 사용하여 조정해 주세요. 제품이 기울면 소음이 발생할 수 있습니다.

Use the - driver to adjust the height adjustment leg on the bottom left and right sides of the product on the front side so that the product is not tilted on the installed location. If the product is tilted, it can cause noise.

Utiliser le guide pour régler la hauteur des pieds de droite et de gauche sur celle de la partie frontale de l'appareil de façon à ce qu'il ne penche pas. Si le produit est incliné, il peut faire du bruit.



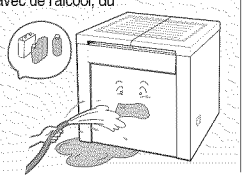
안전을 위한 주의사항
Safety precaution
Précautions

■ 청소할 때 / When cleaning / Lors du nettoyage

제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜 등으로 닦지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

Do not directly spray water on the product or wipe the product with benzene, thinner or alcohol etc.
▶ It can cause electric shock or fire.

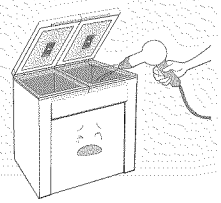
Ne pas asperger d'eau le produit et ne pas le nettoyer avec de l'alcool, du benzène ou du diluant.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.



김치냉장고 내부에 헤어드라이어와 같은 전기기기류를 사용하지 마세요.
▶ 제조자가 설치한 것 이외에 성에 제거를 가속하는 어떤 수단이나 기계장치를 사용하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.

Do not put any small appliance such as a hair dryer, inside the Kimchi refrigerator.
▶ It is dangerous to use any means or mechanical devices besides the one installed by the manufacturer to remove the frosting.
▶ It can cause electric shock or fire.

Ne pas mettre d'autres appareils, comme un séchoir à cheveux par exemple, dans le réfrigérateur Kimchi.
▶ Il est dangereux d'utiliser des éléments ou dispositifs autres que ceux prévus par le fabricant pour le dégivrage.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.

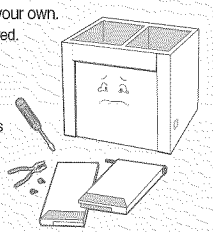


■ 기타 / Others / Autres

제품을 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
▶ 특히, 도어를 분해하지 마세요. 다칠 위험이 있습니다.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

Do not disassemble, repair or redesign the product on your own.
▶ Especially, do not disassemble the door. You can be injured.
▶ It can cause electric shock or fire.

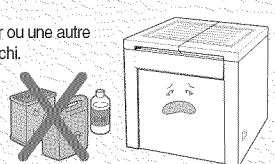
Ne pas démonter, réparer ou modifier l'appareil pour votre compte.
▶ En particulier, ne pas enlever la porte. Vous pourriez vous blesser.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.



가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 김치냉장고와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
▶ 폭발, 화재의 위험이 있습니다.

Do not use or store flammable spray or volatile substance near the Kimchi refrigerator.
▶ It can cause an explosion or fire.

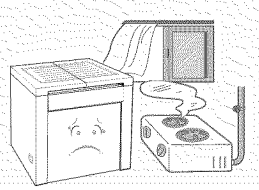
Ne pas utiliser ou conserver un vaporisateur ou une autre substance volatile près du réfrigérateur Kimchi.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.



가스가 샐 때는 김치냉장고 전원플러그를 만지지 말고 즉시 환기시키세요.
▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 위험이 있습니다.

When the gas is leaking, do not touch the power plug of the Kimchi refrigerator and immediately ventilate the room.
▶ If a spark is generated, it can cause an explosion or fire.

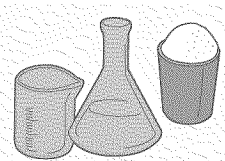
S'il y a une fuite de gaz, ne pas toucher la prise du réfrigérateur Kimchi et aérer immédiatement la pièce.
▶ S'il y a une étincelle, elle pourrait provoquer une explosion ou un incendie.



의약품, 학술재료, 한약재(산삼, 인삼 등)등을 김치냉장고 안에 넣어 두지 마세요.
▶ 본 제품은 식품 저장용이며 의약품, 학술 재료의 변질로 생명의 치명적인 위험이 발생할 수 있으므로 사용을 금해 주세요.

Do not store supplies, academic material, traditional herb (Ginseng etc.) inside the Kimchi refrigerator.
▶ This product is designed to store food. Do not store medical supplies or academic material which can change in quality to cause critical danger.

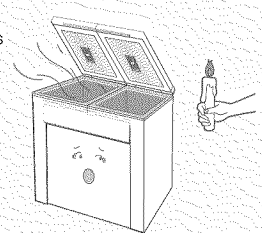
Ne conserver aucune fourniture, matériel scolaire, herbes traditionnelles (Ginseng etc.) dans le réfrigérateur Kimchi.
▶ L'appareil est conçu pour conserver uniquement des aliments. N'y mettre ni produits médicaux ni matériel scolaire, qui le mettraient en danger.



냄새 제거를 위해 김치냉장고 안에 촛불을 넣지 마세요.
▶ 폭발, 화재의 위험이 있습니다.

Do not put candles inside the Kimchi refrigerator to remove the odor.
▶ It can cause a fire.

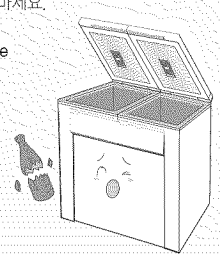
Ne pas mettre de bougies désodorisantes dans le réfrigérateur Kimchi.
▶ Risque d'incendie.



병이나 유리 종류를 김치냉장고 내부에 넣지 마세요.
▶ 내용물이 얼어 깨지면 다칠 수 있습니다.

Do not put in bottles or other glass types inside the Kimchi refrigerator.
▶ When the content freezes, it can cause an injury.

Ne mettre ni bouteilles ni objets en verre dans le réfrigérateur Kimchi.
▶ Quand le contenu se congèle, cela peut provoquer des accidents.



안전을 위한 주의사항
Safety precaution
Précautions

■ 기타 / Others / Autres

어린이가 제품 안에 들어가지 못하도록 하세요.
▶ 어린이가 김치냉장고 안으로 들어가면 생명에 위험이 있습니다.

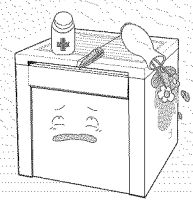
Make sure children do not go inside the product.
▶ When a child goes inside the Kimchi refrigerator, it can threaten the life of the child.

Assurez-vous que les enfants n'entrent pas dans le réfrigérateur.
▶ La vie des enfants peut être en danger s'ils entrent dans le réfrigérateur Kimchi.

김치냉장고 위에 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류를 올려 놓지 마세요.
▶ 제품에 물이 들어가면 감전되거나 화재의 위험이 있습니다.

Do not put dishes with water, medicine or other small metal parts on top of the Kimchi refrigerator.
▶ When water penetrates inside the product, it can cause an electric shock or fire.

Ne pas mettre d'assiettes contenant de l'eau, des médicaments ou d'autres objets de petite taille ou en métal sur la partie supérieure du réfrigérateur.
▶ Si de l'eau pénètre dans l'appareil, il y a un risque de décharge électrique ou d'incendie.



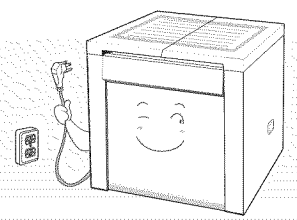
주의
Caution
Attention

■ 전원관련 / Power related / Voltage

천둥, 번개가 칠 때나 오랜 기간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

Unplug the product in case of thunder and lightning or when not using the product for a long period of time.
▶ It can cause electric shock or fire.

Débrancher la prise du réfrigérateur s'il y a du tonnerre ou des éclairs, ou quand vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.



■ 설치할 때 / During installation / Pendant l'installation

촛불, 담뱃불 등을 김치냉장고 위에 올려 놓거나 열기구 가까운 곳에 설치하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

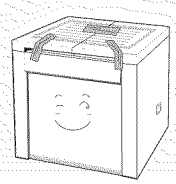
Do not put candles or cigarette lights on top of the Kimchi refrigerator or install the product near a heating device.
▶ It can cause electric shock or fire.

Ne pas poser des bougies ou des cigarettes allumées sur la partie supérieure du réfrigérateur Kimchi et ne pas l'installer près d'un appareil de chauffage.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.

먼곳으로 이동할 때(이사 등)는 문을 테이프로 고정한 후 세워서 이동시켜 주세요.
▶ 제품이동시 문이 열려 상해를 입을 수 있습니다.

When transporting the product to a distant location (moving), put plastic tape on the door and transport the product in the up right position.
▶ When moving the product, the door can open and cause an injury.

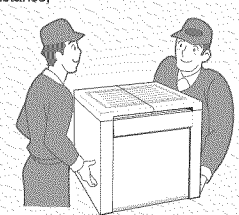
Quand vous changez l'appareil de place, scellez la porte avec du papier adhésif et déplacez le sans l'incliner.
▶ Quand vous déplacez l'appareil, la porte peut s'ouvrir et vous blesser.



가까운 곳으로 제품을 이동할 때는 반드시 손잡이를 이용해 주세요.
▶ 눕혀서 이동하면 제품손상의 우려가 있습니다.

When transporting the product to a close location, always use the handles.
▶ If you hold the product sideways, it can cause damage to the product.

Quand vous transportez le produit à une faible distance, utilisez toujours les poignées.
▶ Si vous inclinez l'appareil il peut s'endommager.



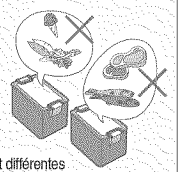
안전을 위한 주의사항
Safety precaution
Précautions

■ 사용할 때 / When Using / Pendant l'utilisation

보관하는 식품을 쌓아두거나 무질서하게 보관하지 마세요.
▶ 같은 룸에 다른 종류의 음식을 함께 보관하면 저장온도가 달라 변질 될 수 있으니 따로 저장하세요.

Do not stack the food or store food without any arrangement.
▶ If you store a different type of food in the same compartment, the quality can change due to the different of storing temperature. Therefore store them separately.

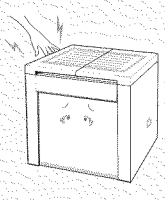
Ne pas entasser ni conserver des aliments sans emballage.
▶ Si vous conservez différentes sortes d'aliments dans le même compartiment, la qualité de ceux-ci peut s'altérer puisqu'ils requièrent différentes températures de conservation. Il faut donc conserver séparément.



문을 열고 닫을 때는 반드시 손잡이를 이용하세요.
▶ 문 사이에 손이 끼어 다칠 우려가 있습니다.

When opening or closing the door, always hold the handle.
▶ Your fingers can get stuck and cause an injury.

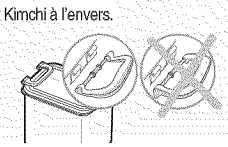
Quand vous ouvrez ou fermez la porte utilisez toujours la poignée.
▶ Vous pourriez vous coincer les doigts et vous blesser.



김치통 손잡이가 거꾸로 조립되지 않도록 주의 하세요. 잘못되어 있을 경우 손잡이가 파손되어 심각한 상해를 입을 수있습니다.
▶ 거꾸로 조립한 경우 김치통 손잡이가 완전히 젖혀지지 않습니다.

Be careful not to assemble the handle of the Kimchi container up-side-down. When assembled up-side-down, it can be damaged to cause a serious error.
▶ When assembled up-side-down, the handle of the Kimchi container will not fully fold.

Assurez-vous de ne pas monter la poignée du récipient Kimchi à l'envers. Si tel est le cas, il peut être sérieusement endommagé.
▶ Si elle est montée à l'envers, la poignée du récipient Kimchi ne sera pas entièrement pliée.

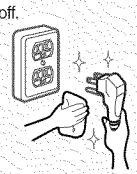


■ 청소할 때 / When cleaning / Durant le nettoyage

전원플러그의 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 닦아 주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

If the contacting part of the power plug is dusty or wet, wipe it off.
▶ It can cause electric shock or fire.

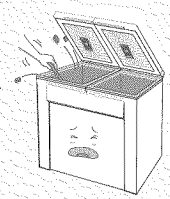
Si la partie de la prise qui fait contact est sale ou humide, essuyez-la.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.



김치냉장고 내부 표면을 무리하게 긁으면 손상될 수 있습니다.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

If you scratch the inner side of the Kimchi refrigerator excessively, it can cause a damage.
▶ It can cause electric shock or fire.

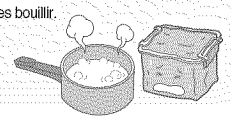
Si vous frottez trop vigoureusement les parois intérieures du réfrigérateur Kimchi, vous risquez de l'abîmer.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie



김치통 및 뚜껑은 50℃이상의 물에 넣거나 삶지 마세요.
▶ 삶을 시 김치통이 변형됩니다.

Do not put the Kimchi container or lid in water over 122℉(50℃) or boil them.
▶ The Kimchi container can be deformed when boiled.

Ne pas mettre le conteneur Kimchi ni son couvercle dans de l'eau supérieure à 122℉(50℃) et ne pas les faire bouillir.
▶ Le conteneur de Kimchi se déformerait si vous le faites bouillir.



■ 기타 / Others / Autres

어린이가 제품 위에 올라가지 못하도록 하세요.
▶ 어린이가 다칠 수 있습니다.

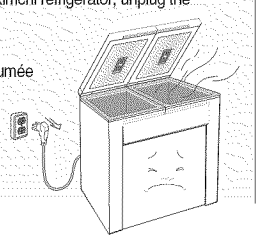
Make sure children do not climb on top of the Kimchi refrigerator.
▶ Children can get hurt.

Assurez-vous que les enfants ne montent pas sur le réfrigérateur Kimchi.
▶ Les enfants pourraient se blesser.

김치냉장고에서 이상한 냄새나 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스 센터로 연락하세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

If you smell a weird smell or see smoke from the Kimchi refrigerator, unplug the power and immediately contact the service center.
▶ It can cause electric shock or fire.

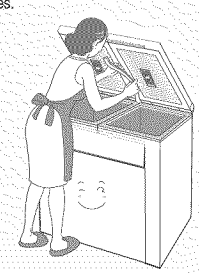
Si vous sentez une odeur bizarre ou voyez de la fumée sortir du réfrigérateur Kimchi, débranchez la prise et appelez immédiatement le service technique.
▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie



김치냉장고를 버릴때는 김치냉장고 문의 패킹을 떼어 내십시오.
▶ 어린이가 김치냉장고 안으로 들어가면 갇히게 되어 위험합니다.

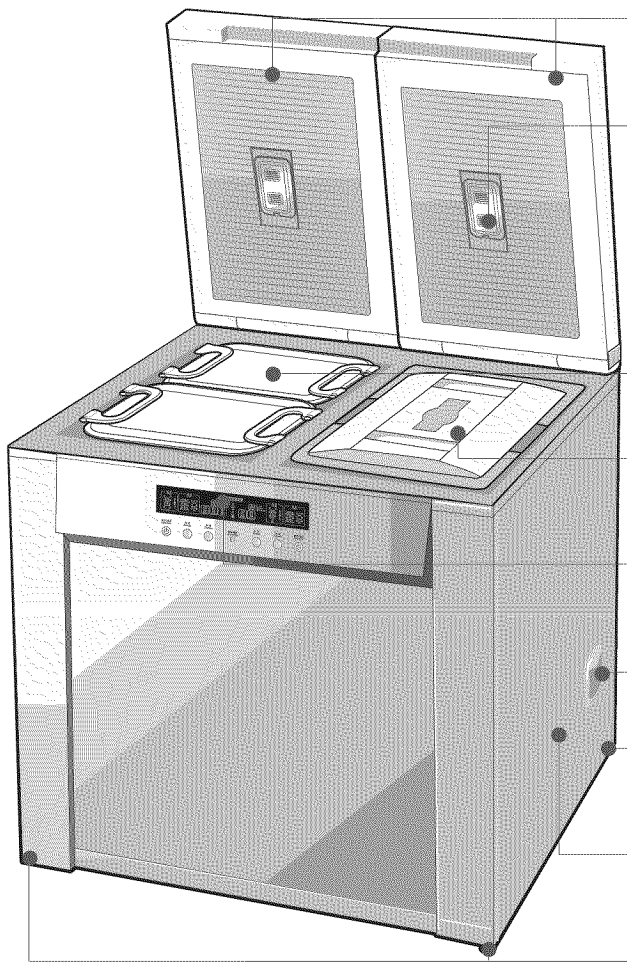
When disposing the Kimchi refrigerator, take off the rubber packing on the door of the Kimchi refrigerator.
▶ When children go inside the refrigerator, they can get trapped inside.

Si vous jetez le réfrigérateur Kimchi, enlevez le bourrelet qui entoure la porte.
▶ Si les enfants y entraient, ils pourraient rester enfermés.



각 부분의 이름
Name of each part
Nomenclature de chaque élément

각부분의 이름을 알아두세요
Know the name of each part.
Connaître le nom de chaque élément.



좌실문/우실문
김치를 적온에 보관하기 위한 개폐식 문
Left compartment door/right compartment door
Opening/closing door to store the Kimchi at the optimal temperature
Porte du compartiment de gauche/Porte du compartiment de droite
Porte Ouverture/fermeture pour conserver le Kimchi à la température adéquate.

냄새 제거제
냄새를 빨아들여 내부를 청결하게 유지하는 기능
Deodorizer
Function that maintain the inside clean by deodorizing.
Désodorisant
Fonction qui maintient l'intérieur propre et désodorisé

김치 저장용기
식품을 담아 저장하는 용기
Kimchi storage container
Container to store the food
Conteneur de conservation du Kimchi
Conteneur de conservation des aliments

Fresh Plus(청정용기)
야채/과일 저장을 위한 전용용기
Exclusive container to store vegetable/fruit
Fraîcheur Plus
Un conteneur exclusif pour conserver les légumes et les fruits

기능선택 사용부
식품저장 및 숙성기능을 선택하는 부분
Function selection part
Part to select the food storage and fermenting function
Sélection de la fonction
Sélection de conservation des aliments et de fermentation.

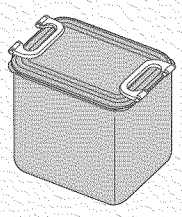
손잡이
냉장고를 운반할 때 잡는 부분
Handle
Handle to transport the refrigerator
Poignées
Poignées pour transporter le réfrigérateur

바퀴
운반을 편리하게 하기 위한 이동장치
Wheels
Moving device to make transportation convenient
Roulettes
Dispositif de roulettes pour faciliter le transport

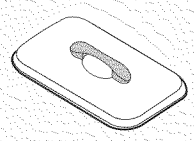
몸체
Body / Corps principal

수평조절다리
김치냉장고의 수평을 맞추기 위한 조절장치
Horizontal adjustment leg
Adjustment device to level the Kimchi refrigerator
Réglage horizontal des pattes
Dispositif de mise à niveau du réfrigérateur Kimchi

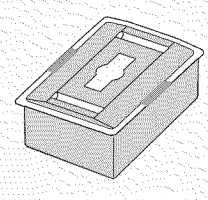
부 속 품 / Accessories



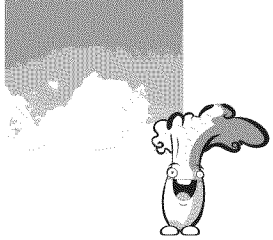
김치 저장용기 (맥반석)
Kimchi storage container
Conteneur de conservation du Kimchi
(Elvan)



누름이
Presser
Presseur



Fresh Plus (청정용기)
Fraîcheur Plus



각 부분의 이름
Name of each part
Nomenclature de chaque élément

■ 저장용기 / Storage container / Conteneur de conservation

김치 저장용기(맥반석)의 장점
▶ 김치 저장용기는 원적외선 방사율이 뛰어난 맥반석을 함유하고 있어 김치 보존기간을 연장하는데 탁월한 기능이 있습니다.
(맥반석은 인체 및 생물체에 필요한 산화제이철, 칼슘, 망간, 마그네슘 등의 미네랄이 포함되어 있으며, 원적외선이 방출되어 혈액순환 및 신진대사촉진, 항균, 항곰팡이, 습도조절에 탁월하게 작용합니다.)

Advantage of Kimchi storage container (Elvan)
▶ The Kimchi storage container includes elvan which has excellent radiation rate of Far Infrared Ray, which has excellent function in extending the storage period of Kimchi. (Elvan includes minerals such as iron oxide, calcium, manganese, magnesium etc. essential for human and living organs, and has an excellent effect on blood circulation and metabolism rate, antibacterial effect, anti-mold effect and humidity control.)

Avantages du conteneur de conservation du Kimchi
▶ Le compartiment de conservation Kimchi est muni du dispositif Elvan un système de rayonnement infrarouge lointain avec un excellent taux de radiations, et qui permet d'allonger la période de conservation du Kimchi. (Elvan comprend des minéraux tels que de l'oxyde de fer, du calcium, du manganèse, du magnésium, etc., essentiels aux organismes vivants, et qui ont un effet positif sur la circulation sanguine et le métabolisme, et qui possèdent des effets anti-bactériens anti-moisissures et de contrôle de l'humidité).

김치 저장용기(맥반석)의 변형 원인
▶ 김치통 뚜껑을 삶거나, 직사광선에 건조 시킨 경우 뚜껑이 변형되므로 주의하십시오.
(뚜껑이 변형되면 저장 용기 속에 공기가 들어가 식품을 신선하게 보관하기 어렵습니다.)

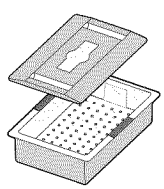
Cause of deformation of Kimchi storage container (Elvan)
▶ Be careful not to deform the lid by boiling or directly drying it on the sunlight. (When the lid is deformed, air can get inside the storage container, making it dif ficult to store the food freshly.)

Cause de déformation du compartiment de conservation du Kimchi (Elvan)
▶ Prendre la précaution de ne pas faire bouillir le couvercle ni de le faire sécher au soleil. (Si le couvercle est déformé, l'air peut entrer, empêchant ainsi que le produit se conserve en conditions de fraîcheur.)

누름이란?
▶ 김치위에 덮어두었던 우거지나 누름돌 역할을 하는 김치통 내부의 압축덮개입니다. 누름이로 김치를 잘 압축시켜두면 김치상부의 공기접촉을 최소로 줄여 겉마름이 없이 김치특유의 맛과 색깔을 보존하면서 맛있게 숙성시켜줍니다. 특히 물김치나 동치미에 사용하면 효과가 더욱 좋아 그 맛이 일품입니다.

What is a presser?
▶ It is a back up pressing lid playing a role as radish leaves & a stone weight placed on Kimchi. When Kimchi is covered by the presser, it minimizes air contact of the Kimchi on top, preventing it from drying up and helping Kimchi to maintain its unique acidic taste and color and be fermented deliciously.

Qu'est-ce qu'un presseur ?
▶ Il s'agit d'un couvercle de compression qui joue le rôle des feuilles de radis ou d'une pierre posée sur le Kimchi. Lorsque le Kimchi est recouvert par le presseur, le contact de l'air avec le haut du Kimchi est diminué ce qui l'empêche de sécher et lui permet de conserver son acidité et sa couleur, et de fermenter délicieusement.



Fresh Plus(청정용기)란?
▶ 같은룸에서 김치와 야채/과일을 동시에 저장할수 있게 만들어진 전용용기 입니다. 용기 벽면과 채반의 공기층이 같은룸에 김치와 야채/과일의 동시보관을 가능하게 하였습니다.

What is Fresh Plus?
▶ Fresh Plus is designed to store vegetables and fruits. The case walls and the air space by the wicker tray make it possible to store Kimchi and vegetables/fruits at the same time.

Qu'est-ce que Fraîcheur Plus?
▶ Fresh Plus a été conçu pour la conservation des fruits et légumes. Les parois et l'espace créé par le tiroir vous permettent de conserver du Kimchi et des fruits et légumes en même temps.

참고 NOTES REMARQUE

김치 Kimchi 중 M 약 L

일때에는 야채/과일을 동시에 보관하실 수 있습니다.
is selected, it is possible to store Kimchi and vegetables/fruits at the same time.
est sélectionné, il est possible de conserver du Kimchi et des fruits/légumes en même temps.

김치 Kimchi 강 H

일때에는 야채/과일의 장기간 보관을 삼가하여 주십시오. 야채/과일이 얼 수 있습니다.
is selected, do not store vegetables/fruits for an extended time. Vegetables/fruits can freeze.
est sélectionné, ne pas conserver des fruits ou légumes pendant une période prolongée. Ceux-ci peuvent se congeler.

주의 Caution Attention

▶ 상온에서 보관하여야 하는 열대과일 (바나나, 파인애플, 망고 등)을 김치냉장고에 보관하지 마세요.
▶ 너무 낮은 온도에 보관하면 냉해를 입는 식품 (오이, 토마토, 당근 등)은 분리하여 적정조건에서 보관하세요.
▶ 청정용기에 너무 많은 내용물을 넣으면 청정용기 뚜껑이 들떠서 도어가 덜 닫힐 수 있습니다.

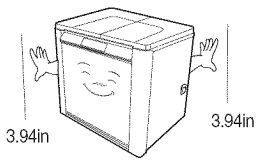
▶ Do not store tropical fruits such as bananas, pineapples etc because they could get easily deteriorated in low temperatures.
▶ Properly store vegetables/fruits (cucumbers, tomatoes, carrots etc.) which can easily be damaged by low temperatures.
▶ When the Fresh Plus is overloaded with food, its cover won't close properly resulting in incomplete closing of the door.

▶ Ne pas conserver des fruits tropicaux comme des bananes, des ananas, etc., car ils peuvent se détériorer facilement à basse température.
▶ Conservez correctement les fruits et légumes (concombres, tomates, carottes, etc.) qui s'abîment facilement à basse température.
▶ Lorsque le compartiment Fraîcheur Plus est rempli de nourriture, son couvercle ne se fermera pas correctement et par conséquent sa porte non plus.

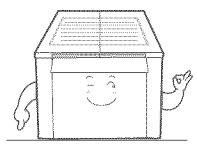
설치방법
How to install the product
Comment installer l'appareil

설치방법을 알아두세요
Know how to install the product.
Sachez comment installer l'appareil

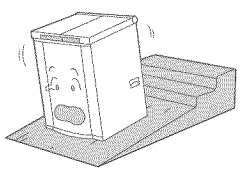
■ 장소 선정 방법 / How to select the location for installation / Comment choisir l'emplacement de l'appareil



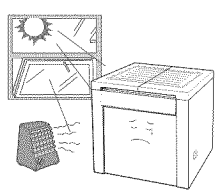
- 벽이나 주변 가구와 적당한 간격을 유지하여 설치하세요.
- Install the product while maintaining adequate clearance from the wall or other furniture.
- Installez l'appareil en maintenant une distance prudente du mur et d'autres appareils.



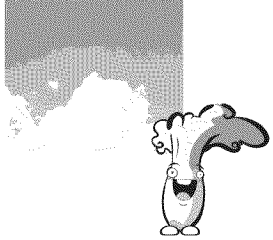
- 바닥이 평평한 곳에 설치하세요.
- Install the product on a flat and firm location.
- Installez l'appareil sur une surface plane et ferme.



- 경사진 곳이나 층이 져있는 곳에는 설치하지 마세요.
- Do not install the product on an inclined location or differently leveled location.
- Ne pas installer l'appareil sur une surface inclinée ou dénivelée.



- 햇볕에 직접 노출되는 곳이나 온도차가 심한곳에는 설치하지 마세요.
- Do not install at the location where it is exposed to direct sunlight or where the temperature difference is severe.
- Ne pas installer dans un emplacement directement exposé aux rayons du soleil ou bien où la température fluctue énormément.

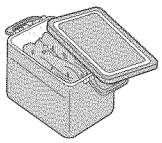


사용전 확인사항
Checkpoints before use
Points à contrôler avant l'utilisation

사용전에 꼭 한번 확인하세요
Check before using the product.
Vérifier avant l'utilisation de l'appareil.

사용전에 다음 사항을 미리미리 체크해 두세요. 김치냉장고를 효과적으로 사용할 수 있습니다.
Check the following in advance before using the product. You can use the Kimchi refrigerator more efficiently.
Vérifier ce qui suit avant d'utiliser le produit. Vous pouvez utiliser le réfrigérateur Kimchi plus efficacement.

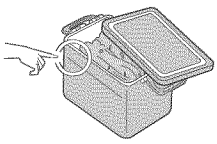
■ 김치를 김치통에 담을 때 / When putting Kimchi into the Kimchi container / Quand vous placez le Kimchi dans le conteneur de Kimchi.



반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요
▶ 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이 쉽게 변할 수 있습니다.

Make sure to put it into the specified container or an airtight container.
▶ When a plastic bag or other general container is used, Kimchi could get frozen or the taste can be affected.

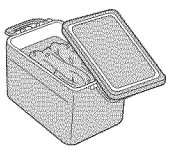
Assurez-vous de le mettre dans le conteneur indiqué ou dans un conteneur hermétique.
▶ Si vous placez le Kimchi dans un sac en plastique ou dans un conteneur standard, son goût peut être altéré.



김치는 김치통 외벽에 실선으로 표시 된 저장 한계선 까지만 넣으세요.
▶ 김치가 익을 때는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 냄새가 심하게 나고 맛이 변할 수 있습니다.

Fill in Kimchi only up to the solid line marked on the outer walls of the Kimchi container.
▶ When Kimchi gets fermented, there will be fermentation gas generated. So when you put excessive quantity of Kimchi, the water will be brimming over the container generating had smells and damaging its taste.

Remplissez le Kimchi jusqu'à la ligne marquée sur les parois extérieures du récipient à Kimchi.
▶ Quand le Kimchi est fermenté, il se produit un gaz de fermentation. Par conséquent si vous remplissez trop le conteneur, les jus peuvent déborder et provoquer de mauvaises odeurs qui altèreront le goût.



김치는 김치국물에 잠기도록 해서 김치통을 잘 밀폐시켜 보관하세요.
▶ 김치통이 잘 밀폐되지 않으면 김치와 공기가 서로 닿아 곰팡이가 발생하고 김치가 하얗게 변색됩니다.

Keep Kimchi under its water and properly cover the container.
▶ When the container is not properly sealed, Kimchi will contact with air helping mold to generate and making Kimchi become white.

Maintenir le Kimchi dans ses jus et bien couvert.
▶ Quand le conteneur n'est pas fermé correctement, le Kimchi entrera en contact avec l'air, il moisira et deviendra blanc.

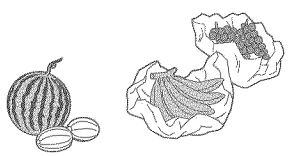
■ 김치를 초기에 저장할 때 / During the first several days of storage / Durant les premiers jours de conservation

저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 반드시 확인해 주세요.
▶ 김치국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.

Take out the container in 2-3 days after storage and check if the water brims over the container.
▶ To keep Kimchi for a long time, there should be no over-flowing.

Sortez le conteneur au bout de 2 ou 3 jours et vérifiez que l'eau ne déborde pas.
▶ Pour que le Kimchi se conserve longtemps, il ne doit pas y avoir de débordements.

■ 여러가지 식품을 보관하려고 할 때 / When storing several different types of foods / Quand vous conservez différents types d'aliments

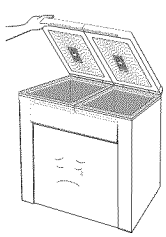


과일중 껍질이 두꺼운 수박, 참외등은 Fresh Plus에 보관하고 껍질이 얇은 사과나 포도, 야채 등은 신문지에 싸서 보관하거나 김치용기에 넣은 후 뚜껑을 열어 보관하면 신선함을 오래 유지할 수 있습니다.

Store fruits with thick peelings, such as water melon, yellow melon etc. in Fresh Plus. For fruits with thin peelings, such as applies, grapes or vegetables, wrap them in a newspaper and then put them inside the Kimchi container while keeping the lid open. You can keep the fruits fresh longer this way.

Conservez les fruits à peau épaisse (comme les melons etc...) dans le Fresh Plus. Les fruits à peau fine comme les pommes, les raisins ou les légumes, doivent être enveloppés dans du papier journal et placés dans le conteneur de Kimchi pendant que le couvercle est ouvert. Ils se conserveront plus longtemps en condition de fraîcheur.

■ 사용중 정전이 되었을 때 / If there is a power failure during normal use / S'il y a une coupure de courant pendant l'utilisation



냉장고 문을 되도록 열지 마세요.
▶ 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 전혀 영향이 없습니다.

Refrain from opening the refrigerator doors.
▶ The food will not be affected for up to 3 hours.

Ne pas ouvrir les portes du réfrigérateur.
▶ La nourriture ne souffrira pas durant 2-3 heures

참고 NOTES REMARQUE

본 제품은 식품을 신선하고 오래 저장하기 위해 직접 냉각방식을 채택하였으며, 룸 내부에 성에 및 이슬이 생길 수 있습니다.
특히, 냉동 저장시 성에가 많이 생길 수 있습니다. 성에 제거 방법은 32쪽(페이지)를 참조하십시오.

The product utilizes direct cooling to keep foods fresher for an extended period of time. There can be water condensation of frost inside the compartment. Especially, during freezing storage, excessive frost can be generated. Refer to page 32 for defrosting instructions.

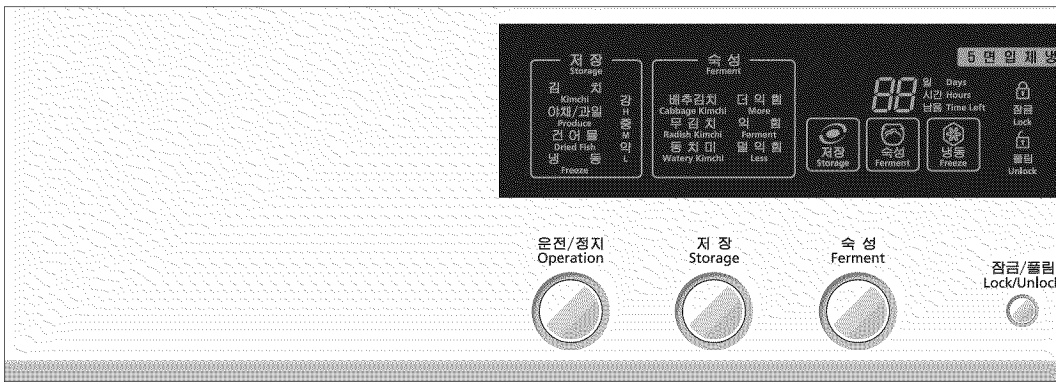
L'appareil utilise le froid direct afin que les aliments restent frais pendant une longue période. L'eau qui se condense à l'intérieur du compartiment peut givrer. Spécialement dans le processus de congélation, un givre excessif peut se produire. Reportezvous à la page 32 pour les instructions de dégivrage.

버튼과 표시부
Button and display
Touches et affichage

버튼의 기본기능을 알고 싶어요
Let's figure out the basic button functions.
Laissez-nous vous montrer les fonctions de base des touches.

버튼의 기능을 알고 김치냉장고를 100% 활용해보세요. 오늘부터 우리집 김치가 훨씬 더 맛있어 집니다.
After familiarizing yourself with the functions of each button, let's make full use of the product. The taste of your Kimchi will be more delicious.
Après vous être familiarisé avec les fonctions de chaque touche, vous utiliserez pleinement l'appareil et le goût du Kimchi n'en sera que plus délicieux.

※ 삼성 김치냉장고는 좌실/우실 분리형으로 좌실/우실 중 한쪽만 쓸 수 있도록 운전/정지 버튼이 있습니다. 좌실, 우실 모두 저장/숙성이 가능합니다.
※ Samsung Kimchi refrigerator separates the left and right compartment, and you can use only one side between the left and right compartment with the Operation button. You can set both the left and right compartment to storage/ferment.
※ Le réfrigérateur Kimchi de Samsung vous permet d'utiliser séparément les compartiments de gauche et de droite à l'aide de la touche Operation. Les deux compartiments peuvent être programmés pour les fonctions storage/ferment.



■ 선택부 / Selection part / Sélection

운전/정지 버튼

▶ 룸의 전원을 켜거나 끌 때 사용해 주세요.
▶ 좌측룸/우측룸을 분리해서 사용할 수 있게 나뉘어져 있습니다.

Operation button

▶ You can use this button to turn on or off the power of the compartment.
▶ It is designed for you to use the left and right compartment separately.

Touche Operation

▶ Vous pouvez utiliser cette touche pour allumer ou éteindre le compartiment.
▶ Il est conçu pour utiliser séparément les compartiments de droite et de gauche.

숙성버튼

▶ 숙성 시키고 싶은 김치의 종류를 선택하는 버튼입니다.
▶ [숙성]버튼을 한번씩 누를 때마다
(배추김치 익힘)→(배추김치 더익힘)→(배추김치 덜익힘)→(무김치 익힘)
(무김치 더익힘)→(동치미 익힘)→(동치미 더익힘)순으로 램프에 불이 들어옵니다.

Ferment button

▶ You can use this button to select the type of Kimchi to ferment.
▶ Every time you press the [Ferment] button, it will switch from (Cabbage Kimchi Ferment)→(Cabbage Kimchi More)→ (Cabbage Kimchi Less)→ (Radish Kimchi Ferment)→(Radish Kimchi More)→(Watery Kimchi Ferment)→(Watery Kimchi More).

Touche de fermentation

▶ Cette touche sert à sélectionner le type de fermentation du Kimchi.
▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Fermenter], la sélection change dans l'ordre suivant (Kimchi Chou Moyen)→(Kimchi Chou Fort)→ (Kimchi Chou Faible)→(Kimchi Radis Moyen)→(Kimchi Radis Fort)→(Kimchi Eau Moyen)→(Kimchi Eau Fort).

저장버튼

▶ 저장 하고자 하는 식품의 종류와 온도를 선택하는 버튼입니다.
▶ [저장] 버튼을 누를 때마다 좌실은 김치저장(중)→김치저장(강)→김치저장(약)→야채/과일(중)→야채/과일(강)→건어물→ 냉동의 순으로
우실은 김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일(중)→야채/과일(강) → 음료수 → 쌀의 순으로 저장 종류 및 온도를 선택하시고 저장할 수 있습니다.

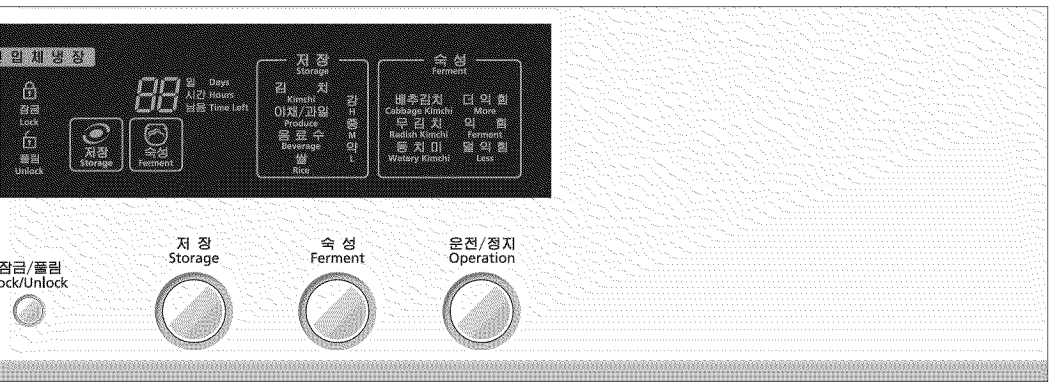
Storage button

▶ You can use this button to set the type of food and temperature to store.
▶ Every time you press the [Storage] button, The left compartment changes in the order of Storage Kimchi (Mid)→Storage Kimchi (High)→Storage Kimchi (Low)→ Produce (Mid)→Produce (High)→Dried Fish→Freeze.
The right compartment changes in the order of Storage Kimchi (Mid)→Storage Kimchi (High)→Storage Kimchi (Low)→Produce (Mid) →Produce(High)→Beverage →Rice, and you can select the storage type and temperature.

Conservation

▶ Cette touche sert à sélectionner le type d'aliments et la température de conservation désirée.
▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Conserver], la sélection du compartiment gauche change dans l'ordre suivant :
Conserver Kimchi (Moyen)→Conserver Kimchi (Fort)→Conserver Kimchi (Bas)→Légume/Fruit (Moyen)→Légume/Fruit (Fort)→Crustacés séchés→Congeler.
Le compartiment droit change dans l'ordre suivant : Conserver Kimchi (Moyen)→Conserver Kimchi (Fort)→Conserver Kimchi (Bas)→Légume /Fruit (Moyen)→ Légume /Fruit (Fort)→Boissons→Riz, et vous pouvez sélectionner le type de conservation et la température.

버튼과 표시부
Button and display
Touches et affichage



■ 선택부 / Selection part / Sélection

잠금/풀림 버튼

▶ [잠금/풀림]버튼을 한번씩 누를 때마다 부저음 (딩~동)을 내며
(잠금)→(풀림)→(잠금) 순으로 램프에 불이 켜집니다. 모든 조작이 끝나면 1분 후에 자동으로 (잠금) 상태가 됩니다.
▶ 기능을 선택 또는 변경할 때에는 항상 (풀림)상태에서 조작하여 주십시오.

잠금/풀림
Lock/Unlock

Lock/Unlock button

▶ Every time you press the [Lock/Unlock] button, it switches from (Unlock) condition→(Lock) condition→Unlock condition. At this time, you must press the button for more than 3 seconds to switch to unlock condition when it is locked. But you only need to press it lightly when you want to switch from unlock condition to lock condition. 1 minute after all operations are completed, it will automatically switch to (Lock) condition.
▶ When you want to change the function, you must do it in unlock condition.

Lock/Unlock (blocage/déblocage)

▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller], l'option passe de (Déverrouillé)→(Verrouillé)→(Déverrouillé). À ce niveau vous devez appuyer pendant plus de 3 secondes pour passer en position déverrouillée. Mais vous devez seulement appuyer normalement pour passer en position verrouillée. 1 minute après la fin des opérations, l'appareil passe en position {Verrouiller} automatiquement.
▶ Lorsque vous souhaitez changer cette fonction, vous devez le faire en mode déverrouiller.

■ 표시부 / Display part / Affichage

좌실/우실 김치 숙성램프

▶ 김치의 숙성이 끝날때까지의 남은 시간을 표시합니다.

Left compartment/Right compartment Kimchi ferment lamp

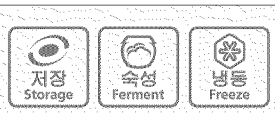
▶ It shows the remaining time for the Kimchi to complete the fermentation.

Signal lumineux de fermentation du Compartiment gauche/Compartiment droit

▶ Il indique le temps restant avant la fin de la fermentation.

저장/숙성/냉동 램프

▶ 저장중인지 숙성중인지 냉동중인지를 표시해 주는 램프입니다.



Storage/Ferment/Freeze lamp

▶ This lamp indicates whether you are storing, fermenting or freezing the contents.

Lampe Conservation / Fermentation / Congélation

▶ Cette lampe indique si vous êtes en train de conserver, fermenter ou de congeler le contenu.

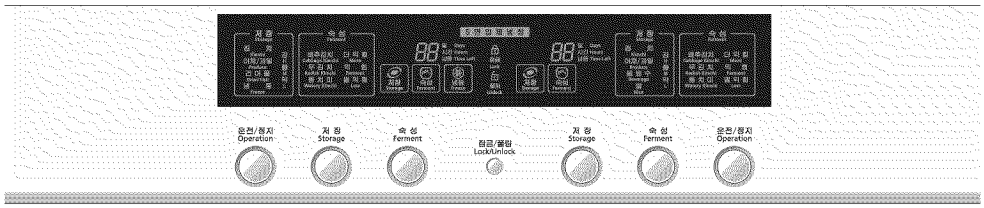
운전/정지버튼 사용방법
How to use the Operation button
Comment utiliser la touche opération/arrêt

각 룸의 전원을 켜고 싶어요
How to turn on each compartment?
Comment mettre en marche chaque compartiment ?

저장따로, 냉동따로... 나만의 보관법! 2개의 룸을 좀 더 개성있게 사용해 보세요.
Individual storage & freezing... Customer storage! Let's individualize the two compartments.
Conservation individualisée & congélation... Conservation personnalisée! Les deux compartiments sont autonomes.

■ 운전 / 정지버튼 사용방법
■ How to use the Operation button
■ Comment utiliser la touche opération/arrêt

삼성 김치냉장고는 좌실, 우실로 한쪽만 쓸 수 있도록 각각의 운전/정지버튼이 있습니다.
Samsung Kimchi refrigerator has separate Operation buttons for both left and right compartment so that each can be used separately.
Le réfrigérateur Kimchi de Samsung a deux touches opération/arrêt qui correspondent chacune à un compartiment de sorte que vous pouvez utiliser ceux-ci séparément.



잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [verrouiller/Déverrouiller].

운전/정지
Operation

2 전원을 켤 때는 켜고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 2초 정도 눌러주세요.
▶ 멜로디와 함께 해당된 룸 표시부 램프에 불이 켜지면서 전원이 켜집니다.
▶ 전원이 켜지면 (김치 중)상태가 됩니다.

When turning on the power, press the [Operation] button of the compartment to turn on for 2 seconds.
▶ The power of the applicable compartment will go on with a melody.
▶ When the power is turned on, it will be in (Storage Kimchi Mid) condition.

Lorsque vous allumez l'appareil, appuyez sur la touche [Operation] du compartiment pendant 2 secondes pour l'allumer.
▶ Le compartiment s'allume et émet une petite musique.
▶ Lorsque l'appareil est allumé, il est en mode (Conservation Kimchi Moyen).

3 전원을 끌 때는 끄고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 2초 정도 눌러주세요.
▶ 멜로디와 함께 해당된 룸 표시부의 선택 램프에 불이 꺼지면서 전원이 꺼집니다.

When turning off the power, press the [Operation] button of the compartment to turn off.
▶ The power of the applicable compartment will go off with a melody.

Quand vous coupez le courant, appuyez sur [Operation] du compartiment à arrêter.
▶ Le compartiment considéré s'arrêtera avec une mélodie.

주의
Caution
Attention

- 사용 중이던 룸을 사용하지 않을 때는 전원을 끄고 내부에 생긴 성에 및 물기를 완전히 제거해주세요. 내부에 물이 고이면 냄새가 날 수 있습니다.
- 전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질될 우려가 있습니다.
- 감전 위험이 있으니 운전/정지버튼을 OFF더라도 냉장고를 분해하기 전에 전원코드를 콘센트에서 뽑아주시기 바랍니다.
- When you do not use a compartment that you are using, turn off the operation. And then wait until ice melts and dry the water. When water remains on the bottom, it could generate bad smells.
- When food is stored in a compartment with the power turned off, it may turn bad.
- Before disassembling the Kimchi refrigerator, unplug the power cord from the outlet since there is a possibility of electric shock even when the Operation button is turned to off.
- Éteignez le compartiment que vous n'utilisez pas. Attendez que la glace fonde et essuyez-la. Si l'eau stagne elle peut provoquer de mauvaises odeurs.
- Si les aliments sont conservés dans un compartiment éteint, ils se détérioreront.
- Avant de démonter le réfrigérateur Kimchi, débranchez l'appareil afin d'éviter une décharge électrique même si Operation est en position stop.

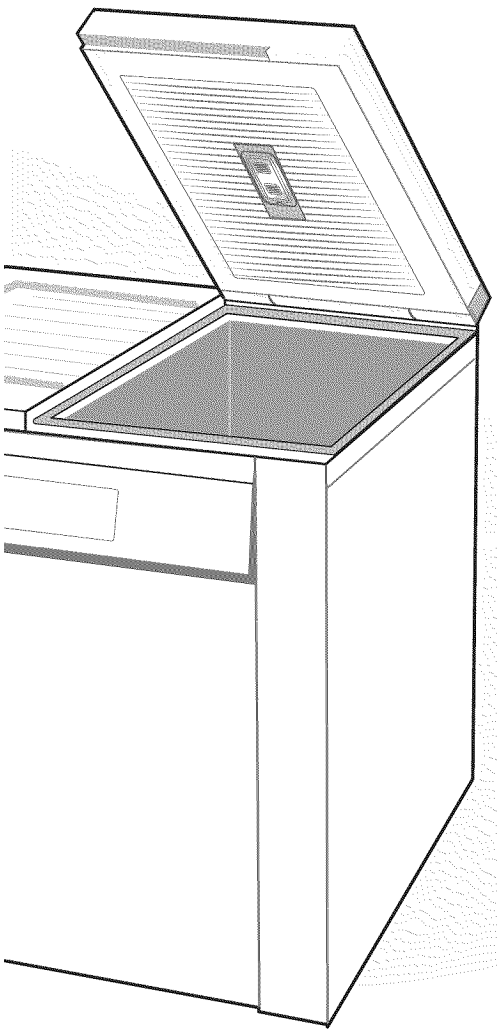
참고
NOTES
REMARQUE

정전 후 전원이 다시 들어 올 때는 자동으로 정전되기 전에 선택되었던 기능으로 작동됩니다.
When power comes back on after an instantaneous power outage, it will be automatically restored to its previous setting.
Quand le courant revient après une interruption accidentelle, les positions sont les mêmes qu'avant la coupure.

저장기능 간단 사용법
How to simply use the storage function
Comment utiliser simplement la fonction de conservation

식품 저장 순서를 한눈에 알고 싶어요
For easy understanding of food storing order
Pour comprendre facilement dans quel ordre conserver les aliments.

김치냉장고의 기본적인 저장 순서를 알아두세요. 간단한 설정으로도 식품들이 신선하게 보관됩니다.
Let's figure out the basic storing order. With a simple setting, foods can be stored properly.
Voici quelques données de base. Une simple installation permet de conserver correctement les aliments.

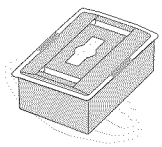


1 저장할 내용물을 저장 용기에 담은 후, 김치냉장고에 넣어주세요.
▶ 먼저, 저장하고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하십시오.

After putting things to store in the container, put it into the desired compartment.
▶ First decide which compartment to use.

Après avoir placé les aliments dans le conteneur, placez celui-ci dans le compartiment désiré.
▶ Décidez d'abord quel compartiment vous allez utiliser.

김치 저장용기 (맥반석)
Kimchi storage container
Conteneur de conservation du Kimchi
(Elvan)



Fresh Plus (청정용기)
Fraîcheur Plus

2 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
Déverrouillez le système en appuyant sur la touche

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 전원이 꺼져 있을때는 [운전/정지]버튼을 눌러 냉장고를 작동하세요.
When the power is off, turn on the power by pressing the [Operation] button.
Quand le courant est coupé, appuyez sur [Operation] pour le rétablir.

4 [저장]버튼을 눌러 원하는 저장 방법을 선택하세요.
Select a storage method you want by pressing the [Storage] button.
Sélectionnez le mode de conservation désiré en appuyant sur [Storage].

5 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.
Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
Bloquer le système en appuyant sur [Verrouiller/Déverrouiller].

주의
Caution
Attention

저장을 할 때는 병이나 유리종류를 넣지 마세요. 내용물이 얼어서 깨지면 다칠 수 있습니다.
When the [Storage] is selected, make sure not to put glass products inside. When the contents freeze, glass bottles can burst, causing an injury.
Une fois sélectionné [Storage], assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets en verre à l'intérieur. Car si leur contenu gèle, les bouteilles peuvent exploser et provoquer des accidents.

김치 저장방법
How to storage Kimchi
Comment conserver le Kimchi

김치를 맛있게 저장하고 싶어요
Storing delicious Kimchi
Conservation d'un Kimchi délicieux

김치의 맛은 올바른 저장법에 달려있죠. 이젠, 신선한 김치 맛을 오래오래 즐길 수 있게 됩니다.
The taste of Kimchi depends on its proper storing method. Now enjoy its optimal taste for a further extended period.
Le goût du Kimchi dépend de la méthode de conservation. Profitez à partir de maintenant d'un goût optimum et pour longtemps.

■ 김치 저장방법 / How to store Kimchi / Comment conserver le Kimchi

저장 Storage
김 치 Kimchi 강
야채/과일 Produce 중
건 어 물 Dried Fish 약
냉 동 Freeze
숙 성 Ferment
배추김치 Cabbage Kimchi 더 익 힘 More
무 김 치 Radish Kimchi 익 힘 Fermant
동 치 미 Watery Kimchi 덜 익 힘 Less
5 면 압 체 냉 장
일 Days
시간 Hours
설명 Time Left
잠금 Lock
풀림 Unlock
저장 Storage
숙성 Fermant
냉동 Freeze
처 장 Storage
김 치 Kimchi 강
야채/과일 Produce 중
음 료 수 Beverage 약
쌀 Rice
숙 성 Ferment
배추김치 Cabbage Kimchi 더 익 힘 More
무 김 치 Radish Kimchi 익 힘 Fermant
동 치 미 Watery Kimchi 덜 익 힘 Less

잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller].

저 장
Storage

2 [저장]버튼을 눌러 **김치저장** 램프에 불이 들어오도록 설정하세요.

▶ [저장] 버튼을 누를 때마다
좌실은 **김치저장(중)** → **김치저장(강)** → **김치저장(약)** → 야채/과일(중) → 야채/과일(강) → 건어물 → 냉동의 순으로
우실은 **김치저장(중)** → **김치저장(강)** → **김치저장(약)** → 야채/과일(중) → 야채/과일(강) → 음료수 → 쌀의 순으로 선택됩니다.

▶ 저장식품을 차갑게 저장하고 싶을 때는 (김치 강)으로, 저장식품의 양이 적거나 덜차게 저장할 때는 (김치 약)으로 저장하고 김치를 가장 알맞은 온도로 저장할 때는 (김치 중)으로 선택하여 사용하세요.

Press the [Storage] button to turn on the Storage Kimchi lamp.

▶ Every time you press the [Storage] button, The left compartment changes in the order of **Storage Kimchi (Mid)**→**Storage Kimchi (High)**→**Storage Kimchi (Low)**→Produce (Mid)→Produce (High)→Dried Fish →Freeze.
The right compartment changes in the order of **Storage Kimchi (Mid)**→**Storage Kimchi (High)**→**Storage Kimchi (Low)**→Produce (Mid)→Produce (High)→Beverage→Rice, and you can select the storage type and temperature.

▶ When you want to storage the food cold, select Storage Kimchi (High) and when you want to storage less cold or when the amount is small, select Storage Kimchi (Low). If you want to storage Kimchi at the right temperature, select Storage Kimchi (Mid).

Appuyez sur [Storage] pour voir le signal lumineux de conservation du Kimchi.

▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Conserver], la sélection du compartiment gauche change dans l'ordre suivant : **Conserver Kimchi (Moyen)**→**Conserver Kimchi (Fort)**→**Conserver Kimchi (Bas)**→Légume /Fruit (Moyen)→Légume /Fruit (Fort)→Crustacés séchés→Congeler.
Le compartiment droit change dans l'ordre suivant : **Conserver Kimchi (Moyen)**→**Conserver Kimchi (Fort)**→**Conserver Kimchi (Bas)**→Légume /Fruit (Moyen)→Légume /Fruit (Fort)→Boissons→Riz.

▶ Si vous voulez conserver au froid les aliments, sélectionnez Storage Kimchi (High) et si vous voulez les conserver moins froid ou quand il s'agit de petites quantités, sélectionnez Storage Kimchi (Low). SI vous voulez conserver le Kimchi à sa juste température, vous devez sélectionner Storage Kimchi (Mid).

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

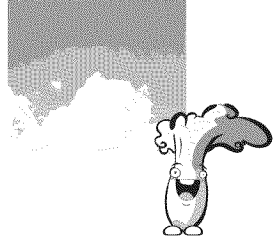
▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].

▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

참고
NOTES
REMARQUE

- (김치 강)을 선택시 저장식품이 얼 수 있으므로 약 12~24시간 사이에 반드시 확인해야 합니다.
- 김치를 신선하게 오래 보관하려면 김치 [강,중,약]을 선택하여 김치냉장고 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 김치냉장고 문을 자주 열지 않도록 하십시오. 온도가 일정하지 않으면 김치의 맛이 변하고 빨리 시어집니다.
- When you select Storage Kimchi (High), the storaged food can freeze. Therefore you must check between about 12-24 hours.
- Select on of Storage Kimchi (Mid), Storage Kimchi (High) or Storage Kimchi (Low) and press the [Storage Kimchi] button 2-3 hours before the storage, making the compartment cold. And then store Kimchi. But make sure not to open the door often. When the door gets opened frequently, the inside temperature fluctuates, making Kimchi change its taste and become sour.
- Lorsque vous sélectionnez Conserver Kimchi (Fort), les aliments conservés peuvent congeler. C'est pourquoi vous devez vérifiez toutes les 12/24 heures.
- Sélectionnez Conserver Kimchi (Moyen), Conserver Kimchi (Fort) ou Conserver Kimchi (Faible) puis appuyez sur la touche [Conserver Kimchi] 2 ou 3 heures avant de ranger les aliments pour refroidir le compartiment. Assurez-vous de ne pas ouvrir fréquemment la porte. Lorsque vous ouvrez fréquemment la porte, la température intérieure fluctue et cela peut changer le goût du Kimchi et le rendre aigre.



야채/과일 저장방법
How to store vegetable/fruit
Comment conserver les légumes/fruits

야채/과일을 신선하게 보관하고 싶어요
To store vegetable and fruits in fresh condition
Conservation des légumes et des fruits en condition de fraîcheur.

야채와 과일은 신선함이 생명이죠. 올바른 저장법을 알고 오랫동안 신선함을 맛보세요.
Freshness is critical for vegetables and fruits. By understanding proper storage methods, you can enjoy freshness for a long time.
La fraîcheur est fondamentale dans le cas des légumes et les fruits. Comprendre les méthodes de conservation de ceux-ci vous permettra de profiter de leur fraîcheur plus longtemps.

■ 야채/과일 저장방법 / How to store vegetable / fruit / Comment conserver les légumes / fruits

잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
Déverrouillez le système en appuyant sur la touche[Verrouiller / Déverrouiller].

저 장
Storage

2 [저장]버튼을 눌러 (**야채/과일**)램프에 불이 들어오도록 하세요.
▶ [저장] 버튼을 누를 때마다
좌실은 김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → **야채/과일(중)** → **야채/과일(강)** → 건어물 → 냉동의 순으로
우실은 김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → **야채/과일(중)** → **야채/과일(강)** → 음료수 → 쌀의 순으로 선택됩니다.

Press the [Storage] button to turn on the (Produce) lamp.
▶ Every time you press the [Storage] button, The left compartment changes in the order of Storage Kimchi (Mid)→Storage Kimchi (High)→Storage Kimchi (Low)→**Produce (Mid)**→**Produce (High)**→Dried Fish →Freeze.
The right compartment changes in the order of Storage Kimchi (Mid)→Storage Kimchi (High)→Storage Kimchi (Low)→**Produce (Mid)**→**Produce (High)**→Beverage→Rice.

Appuyer sur [Storage] pour qu'apparaisse le signal lumineux (Produce).
▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Conserver], la sélection du compartiment gauche change dans l'ordre suivant : Conserver Kimchi (Moyen)→Conserver Kimchi (Fort)→Conserver Kimchi (Bas)→**Légume /Fruit (Moyen)**→**Légume /Fruit (Fort)**→Crustacés séchés→Congeler.
Le compartiment droit change dans l'ordre suivant : Conserver Kimchi (Moyen)→Conserver Kimchi (Fort)→Conserver Kimchi (Bas)→**Légume /Fruit (Moyen)**→**Légume /Fruit (Fort)**→Boissons→Riz.

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].
▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

참고
NOTES
REMARQUE

야채/과일을 보다 신선하게 보관하시려면
- 김치냉장고 내부에 약간의 이슬이 생길 수 있으며, 밑바닥에는 물이 고일 수 있으니 내부를 청결히 닦아 주시기 바랍니다.
- 야채/과일 보관시에는 전용 청정용기를 이용하세요. 만약, 김치저장용기에 야채/과일을 보관하실 경우 뚜껑을 완전히 닫지 마시고 사용하세요.
- 야채/과일이 벽면에 직접 닿으면 변질될 수 있습니다. (야채/과일은 공기순환이 안되면 빨리 상하는 경우가 발생될 수 있습니다.)
- 사과는 밀폐용기에 보관하면 갈변 현상이 빨리 진행될 수 있습니다. 청정용기에 저장하시면 갈변현상을 지연시킬 수 있습니다.

To keep vegetables/fruits much fresher,
- Water could get condensed inside the compartment and can collect on the bottom. So, make sure to wipe the inside with dry cloth.
- For vegetable/fruit storage, use Fresh Plus. To store vegetables and fruits in the Kimchi container, close the container tightly.
- When vegetables and fruits get in touch with the container walls, they could get contaminated.
- When apples get stored in an airtight container, necrosis could get accelerated. So, use Fresh Plus to delay the necrosis.

Pour conserver les légumes /fruits plus frais.
- L'eau peut se condenser à l'intérieur du compartiment et se concentrer sur la base. Assurezvous de l'essuyer avec un chiffon sec.
- Pour la conservation des légumes/fruits utilisez Fresh Plus. Pour conserver les légumes et les fruits dans le conteneur de Kimchi, vous devez fermer celui-ci hermétiquement.
- Si les légumes et les fruits entrent en contact avec les parois du conteneur, ils peuvent être contaminés.
- Quand les pommes sont conservées dans un conteneur hermétique, le processus de nécrose s'accélère. Pour autant, utilisez Fresh Plus pour le retarder.

주의
Caution
Attention

열대과일(바나나, 파인애플 등...)은 저온에서 변질되기 쉬우므로 보관하지 마세요.
Do not store tropical fruits (banana, pineapple etc.) in low temperature because they can turn bad easily.
Ne pas conserver les fruits tropicaux (bananes, ananas etc.) à basse température, car ils perdraient rapidement leurs propriétés.

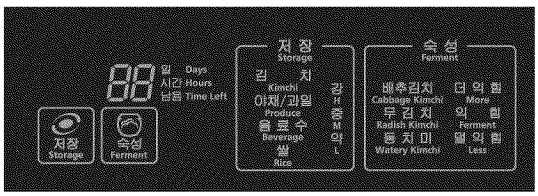
음료수 저장방법 (우실)

How To Store Beverage (Right compartment)

Comment conserver des boissons (Compartiment droit)

음료수를 맛있게 보관하고 싶어요.
To store Beverage deliciously
Vouloir conserver les boissons délicieuses.

■ 음료수 저장방법(우실) / How To Store Beverage (Right compartment) / Comment conserver des boissons (Compartiment droit)



잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller].

저 장
Storage

2 우실 [저장]버튼을 눌러 (**음료수**)램프에 불이 들어오도록 하세요.

▶ [저장]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일(중) → 야채/과일(강) → **음료수** → 쌀의 순으로 선택됩니다.

Press the [Storage] button on the right compartment so that the (Beverage) lamp comes on.

▶ Every time you press the [Storage] button, it will change in the order of Storage Kimchi (Mid)→Storage Kimchi (High)→Storage Kimchi (Low)→Produce (Mid)→Produce (High)→**Beverage**→ Rice.

Appuyez sur la touche [Conserver] sur le compartiment de droite pour que la lampe des (Boissons) s'allume.

▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Conserver], la sélection change dans l'ordre suivant : Conserver Kimchi (Moyen)→Conserver Kimchi (Fort)→Conserver Kimchi (Bas)→Légume /Fruit (Moyen)→Légume /Fruit (Fort)→**Boissons**→Riz.

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].

▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

참고
NOTES
REMARQUE

- 맥주나 탄산음료를 보관할 때는 거꾸로 세워두면 김이 빠지지 않아 시원한 음료의 맛을 즐길 수 있습니다.
- 우유 보관시 본래의 맛을 오래 유지시켜 주기는 하지만 상하지 않는 것이 아니므로 유통기간 내에 꼭 드십시요.
- When preserving beer & carbonated beverages, place them upside down. It prevents gases from escaping. Then, you can enjoy its original taste.
- When strong milk, the Kimchi Refrigerator helps in keeping it fresh, but remember to finish the milk before the expiration date.
- EN cas de conservation des bières ou des boissons gazeuse, laissez la en sens inverse pour goûter délicieusement
- En cas de conservation du lait,prenez avant la d é lai de consommation absoluement.

쌀 저장방법 (우실)

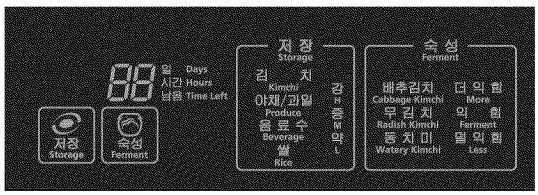
How To Store Rice (Right compartment)

Comment conserver du riz (Compartiment droit)

햅쌀/잡곡을 신선상태로 오랫동안 보관하고 싶어요.
To store Rice / Cereals in fresh condition for a long time.
Vouloir conserver les riz nouveaux / céréales à longue durée.

햅쌀과 잡곡 등을 처음 그맛 그대로 느낄 수 있도록 유지시켜 줍니다.
It helps Rice/Cereals to maintain its original taste.
Maintenir le goût des riz nouveaux/céréales sans changement du goût.

■ 쌀 저장방법(우실) / How to store rice (Right compartment) / Comment conserver du riz (Compartiment droit)



1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

잠금/풀림
Lock/Unlock

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller].

2 우실[저장]버튼을 눌러 (**쌀**)램프에 불이 들어오도록 하세요.

▶ [저장]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일(중) → 야채/과일(강) → 음료수 → **쌀**의 순으로 선택됩니다.

저 장
Storage

Press the [Storage] button on the right compartment so that the (Rice) lamp comes on.

▶ Every time you press the [Storage] button, it will change in the order of Storage Kimchi (Mid)→Storage Kimchi (High)→Storage Kimchi (Low)→Produce (Mid)→Produce (High)→Beverage→**Rice**.

Appuyez sur la touche [Conserver] sur le compartiment de droite pour que la lampe du (Riz) s'allume.

▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Conserver], la sélection change dans l'ordre suivant : Conserver Kimchi (Moyen)→Conserver Kimchi (Fort)→Conserver Kimchi (Bas)→Légume /Fruit (Moyen)→Légume /Fruit (Fort)→ Boissons→**Riz**.

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

잠금/풀림
Lock/Unlock

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].

▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

참고
NOTES
REMARQUE

- 햅쌀, 잡곡 보관시 반드시 김치 용기나 저장용기에 넣어서 보관하세요. 김치독 내부에 직접 보관시 수분이 발생하여 눅눅해질 수 있습니다.
- When storing Rice & Cereals, make sure to put it in the Kimchi container or other storage containers. When it is stored without a container, moisture can cause it to become damp.
- En cas de conservation des riz nouveaux et des céréales, conservez absolument dans le récipient réservé au Kimchi ou le récipient de conservation. En cas de conservation directement dans l'intérieur de réfrigérateur, l'eau se produira.

건어물 저장방법 (좌실)
How To Store Dried Fish (Left compartment)
Comment conserver des poissons séchés (Compartiment gauche)

건어물을 신선한 상태로 오랫동안 보관하고 싶어요.
Long-term storage of dried fish.
Vouloir conserver des poissons séchés à longue durée

■ 건어물 저장방법(좌실) / How To Store Dried Fish (Left compartment) / Comment conserver des poissons séchés (Compartiment gauche)

잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller].

2 좌실 [저장]버튼을 눌러 (건어물)램프에 불이 들어오도록 하세요.

▶ [저장]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일(중) → 야채/과일(강) → 건어물 → 냉동의 순으로 선택됩니다.

저 장
Storage

Press the [Storage] button on the left compartment so that the (Dried Fish) lamp comes on.

▶ Every time you press the [Storage] button, it will change in the order of Storage Kimchi (Mid)→Storage Kimchi (High)→Storage Kimchi (Low)→Produce (Mid)→Produce (High)→**Dried Fish**→Freeze.

Appuyez sur la touche [Conserver] sur le compartiment de gauche pour que la lampe des (Crustacés séchés) s'allume.

▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Conserver], la sélection change dans l'ordre suivant : Conserver Kimchi (Moyen)→Conserver Kimchi (Fort)→Conserver Kimchi (Bas)→Légume /Fruit (Moyen)→Légume /Fruit (Fort)→**Crustacés séchés**→Congeler.

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

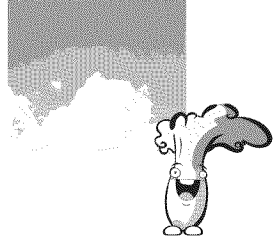
▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].

▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

참고
NOTES
REMARQUE

- 건어물은 공기와 빛이 닿아 산화되면 맛이 떨어지고 수분도 날아가 버리므로 한번 사용할 만큼 랩에 싼 후 비닐 팩에 넣어 보관하십시요.
- 김치독 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 이는 직접 냉각방식에 따른 자연스런 현상입니다.
- When dried fish gets in contact with the air & the light, its taste deteriorates and its water evaporates. So, preserve one serving size in a plastic bag after wrapping with plastic wrap.
- There could be frost or ice built-up in the Kimchi refrigerator, which is a natural phenomenon with the direct cooling system.
- Quand les poissons séchés s'oxyde à cause de l'air et la lumière, le goût s'altère et l'eau s'évapore. Conservez dans un sac en vinyle après avoir enveloppé avec un emballage.
- Il peut se produire une gelée ou une rosée à l'intérieur. Ce produit est destiné à une longue conservation en prenant le système de refroidisseur direct.

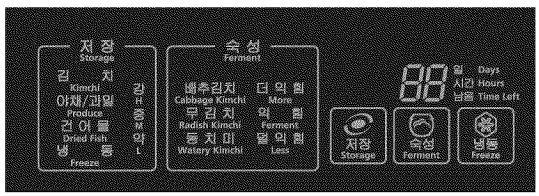


냉동 저장방법 (좌실)
How to freeze for storage (Left compartment)
Comment congeler pour conserver (Compartiment gauche)

육류/생선을 얼린 상태로 저장하고 싶어요
To freeze the meat
Pour congeler la viande/poisson

오래 보관해야 하는 식품은 빠르게 냉동하는 것이 중요합니다. 바른 냉동저장으로 식품의 살아있는 맛을 느껴보세요.
It is important to quickly freeze foods that will be stored long term. You can enjoy its freshness by freeze storing foods properly.
C'est important de rapidement congeler les aliments que vous allez conserver pendant longtemps. Vous pouvez profiter de leur fraîcheur en les congelant bien.

■ 냉동 저장방법 (좌실) / How to freeze for storage (Left compartment) / Comment congeler pour conserver (Compartiment gauche)



잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller].

저 장
Storage

2 좌실 [저장]버튼을 눌러 **냉동** 램프에 불이 들어오도록 하세요.

▶ [저장] 버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 김치저장(약) → 야채/과일(중) → 야채/과일(강) → 건어물 → **냉동**의 순으로 선택됩니다.

Press the [Storage] button on the left compartment so that the Freeze lamp comes on.

▶ Every time you press the [Storage] button, it will change in the order of Storage Kimchi (Mid)→Storage Kimchi (High)→ Storage Kimchi (Low)→Produce (Mid)→Produce (High)→Dried Fish→**Freeze**.

Appuyez sur la touche [Conserver] sur le compartiment de gauche pour que la lampe de (Congélation) s'allume.

▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Conserver], la sélection change dans l'ordre suivant : Conserver Kimchi (Moyen)→ Conserver Kimchi (Fort)→Conserver Kimchi (Bas)→Légume /Fruit (Moyen)→Légume /Fruit (Fort)→Crustacés séchés→**Congeler**.

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].

▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

주의
Caution
Attention

젖은 손으로 냉동식품이나 김치냉장고의 내부 벽을 만지지 마세요. 동상의 위험이 있습니다.
Do not touch frozen foods or the compartment walls with wet hands.
Ne pas toucher les aliments congelés ou les parois du compartiment avec les mains mouillées.

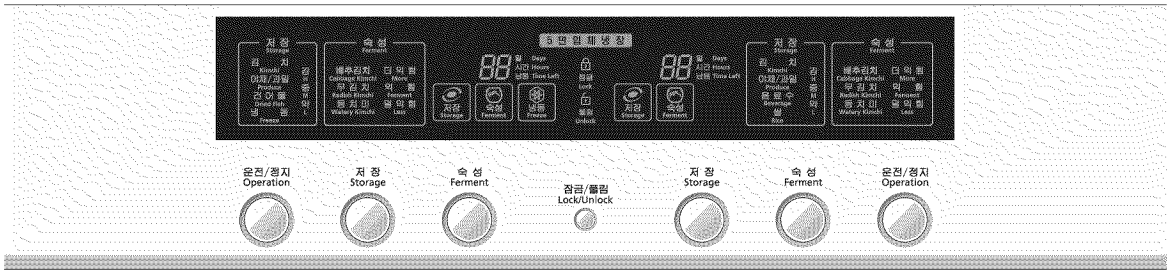
참고
NOTES
REMARQUE

- 육류/생선을 장기간 보관하거나 냉동식품을 저장할때 사용하십시오.
- 냉동저장시 룸 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 이는 직접 냉각 방식에 따른 자연스런 현상입니다.
- 냉동 저장시 공기가 냉각되면서 문을 열기가 힘든 경우가 있습니다. 잠시 기다렸다가 열면 쉽게 열수 있습니다.
- 장기간 청소하지 않고 사용하시면 성에가 얼음으로 변합니다.
- Use this to store meat/fish for a long time or frozen foods.
- There could be frost of ice in the compartments during freeze storage. It is a natural phenomenon with the direct cooling type.
- As the air inside the compartment gets cooled down during freeze storage, the doors could be hard to open. In this case, wait for a while and open it.
- When it is used for a long time without cleaning, frost will turn to ice.
- L'eau peut se condenser à l'intérieur du compartiment et se concentrer sur la base. Assurezvous de l'essuyer avec un chiffon sec.
- Pour la conservation des légumes/fruits utilisez Fresh Plus. Pour conserver les légumes et les fruits dans le conteneur de Kimchi, vous devez fermer celui-ci hermétiquement.
- Si les légumes et les fruits entrent en contact avec les parois du conteneur, ils peuvent être contaminés.
- Quand les pommes sont conservées dans un conteneur hermétique, le processus de nécrose s'accélère. Pour autant, utilisez Fresh Plus pour le retarder.

숙성기능 간단사용법
How to simply use the ferment function
Comment utiliser simplement la fonction de fermentation

숙성기능에 대해 알고 싶어요
To understand the fermenting function
Pour comprendre la fonction fermentation

김치냉장고의 기본적인 숙성 순서를 알아두세요. 간단한 설정으로도 김치를 맛있게 익힐 수 있습니다.
Let's learn the basic ferment function of the product. Through simple setting, Kimchi can be fermented deliciously.
Apprenons les fonctions basiques de l'appareil. Grâce à un réglage très simple, le Kimchi peut fermenter délicieusement.



■ 표준숙성시간 / Standard fermenting time / Durée de fermentation normale quantité du contenu

	배추김치 Cabbage Kimchi / Kimchi au Chou			무김치 Radish Kimchi/Kimchi au Radis		동치미 Watery Kimchi / Kimchi à l'Eau	
	더익힘 More/Fort	익 힘 Ferment /Moyen	덜익힘 Less/Faible	더익힘 More/Fort	익 힘 Ferment /Moyen	더익힘 More/Fort	익 힘 Ferment /Moyen
숙성일 Fermenting days Jours de fermentation	4일 4days 4 jours	4일 4days 4 jours	3일 3days 3 jours	6일 6days 6 jours	6일 6days 6 jours	7일 7days 7 jours	6일 6days 6 jours

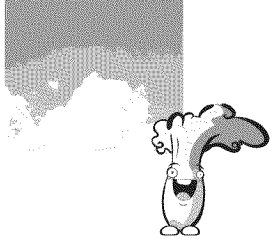
※ 숙성시간은 내용물에 관계없이 일정합니다.
※ The fermenting time is consistent irrelevant from the amount of the content.
※ La durée de fermentation dépend de la quantité du contenu.

주의 Caution Attention

- 숙성중에는 김치가 시원하지 않습니다.
- 김치저장 후 20일 정도가 경과한 다음 숙성시킬 경우 김치가 급격히 시어질 수 있습니다.
- Kimchi may not be cold during fermenting.
- If you ferment after storing the Kimchi for 20 days, it can be dramatically sour.
- Il se peut que le Kimchi ne soit pas froid pendant la fermentation.
- Si vous fermentez après avoir conservé le Kimchi pendant 20 jours, celui-ci pourra être très amer.

참고 NOTES REMARQUE

- 김치냉장고를 숙성으로 사용하시려면, 야채나 과일, 육류같은 저장식품은 변질되므로 다른룸으로 옮긴 후 숙성을 진행하세요.
- 램프에 나타나는 숫자는 숙성이 끝날때까지 남은 시간을 의미합니다.
- 초기에 맛있는 김치를 드시려면 김치를 숙성시켜 드시는것이 좋고 장기간 보관하실 김치는 반드시 초기부터 김치 저장으로만 하셔야 합니다.
- To use the Kimchi refrigerator for fermenting, move the vegetable, fruit or meat to the other compartment before fermenting because it can turn bad.
- The numbers on the lamp refers to the remaining period.
- To eat delicious Kimchi from the beginning, it is good to ferment the Kimchi. To store the Kimchi for a long period of time, you must set the to Kimchi storage from the beginning.
- Pour utilisez le réfrigérateur Kimchi pour la fermentation, déplacez les légumes, fruits et viandes dans un autre compartiment avant la fermentation car ces aliments peuvent pourrir.
- Les chiffres sur la lampe indiquent le temps restant.
- Pour manger un délicieux Kimchi dès le départ, vous devez fermenter le Kimchi. Pour le conserver pendant longtemps, vous devez régler l'appareil sur la position, conservation Kimchi dès le départ.



김치를 맛있게 숙성시키는 법
How to ferment the Kimchi for good taste
Comment fermenter le Kimchi pour qu'il ait un bon goût

김치를 맛있게 숙성시키는 요령을 알고 싶어요
Tips on fermenting delicious Kimchi
Conseils pour fermenter un excellent Kimchi

숙성기능을 사용하기 전에 알아두세요. 알맞게 숙성된 김치를 드실 수 있습니다.
Note before using the fermenting function You can eat well fermented Kimchi.
Remarque avant l'utilisation de la fonction fermentation. Vous pouvez déguster un Kimchi bien fermenté.

김치 숙성 기능을 사용할 때는 / When using Kimchi fermenting function / Lorsque vous utilisez la fonction de fermentation du Kimchi

- 숙성 중 중간중간 맛을 보고 적당히 익은 상태가 되면 김치저장 상태로 바꾸는 것이 좋습니다.
- 숙성은 완료되었으나 룸 내부의 온도가 높으니 시원한 김치맛을 느낄 수 없습니다. 숙성이 끝나고나면 저장으로 변경됩니다. 이때 드시면 보다 신선한 김치 맛을 느낄 수 있습니다.

- During the fermenting process, check the taste and when it is well fermented, it is good to switch to the Kimchi storage function.
- Even when the fermenting process is complete, the Kimchi will not feel cold because the temperature within the compartment is relatively high. When the fermenting process is complete, it switches to storage function. You can taste fresh Kimchi when you eat at this time.

- Pendant le processus de fermentation, vérifiez le goût et lorsque le niveau de fermentation souhaité est atteint, nous vous conseillons d'activer la fonction Conservation Kimchi.
- Même une fois la fermentation terminée, le Kimchi ne sera pas froid car la température du compartiment est relativement élevée. Une fois la fermentation terminée, la fonction Conservation s'active. Vous pouvez déguster un Kimchi frais si vous le mangez à ce moment là.

김치를 숙성시키기 전에 저장기능을 사용했을 때 / When using the storage function before fermenting the Kimchi / Lorsque vous utilisez la fonction Conservation avant de faire fermenter le Kimchi

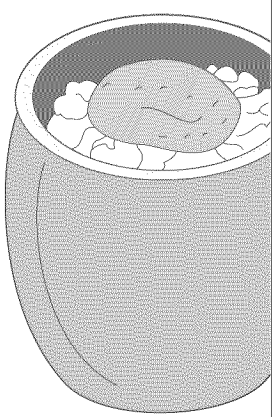
- 내부의 온도가 차가운 상태로 시작하기 때문에 김치를 익히는 온도까지 올라 가려면 많은 시간이 소요되어 김치가 덜 익을 수 있습니다.

- Because the internal temperature starts in cold condition, it requires a lot of time to raise the temperature to ferment the Kimchi. Therefore the Kimchi might be fermented less.

- Car la température interne est basse au début, le Kimchi met du temps à se réchauffer. C'est pourquoi il se peut que le Kimchi soit moins fermenté.

김치를 맛있게 숙성시키려면 / To ferment the Kimchi for good taste / Pour bien fermenter un Kimchi

- 양념 종류에 따라서 김치가 익어가는 것은 배추에 소금을 절이는 순간부터이며 저온에서도 서서히 숙성되게 됩니다. 특히, 김치 맛을 나게 하는 양념의 종류 및 사용량에 따라 숙성속도가 다르며 김치를 담는 지역, 종류, 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다. 마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많거나 굴젓이나 찹쌀풀, 새우젓 등을 첨가하면 숙성되는 속도가 빨라지고 부추, 갓, 인삼 등을 넣으면 숙성되는 속도가 느려집니다.
- 염분의 농도에 따라서 김치가 숙성되는데는 염분의 농도가 가장 큰 영향을 미치는데 소금의 농도가 낮으면 숙성되는 속도가 빠르며 소금의 농도를 약간 높게 하면 익는 속도가 느려집니다. 김치를 용기에서 꺼낸 후 남은 김치를 항상 국물에 잠기도록 꼭 눌러 주면 빨리 시어지는 것을 방지할 수 있습니다.



- Depending on the type of spice, Kimchi start to ferment from the moment you put salt in it and fermentation occurs even in cold temperatures. The fermenting speed especially depends on what kings of seasonings you put in and how much you use. Also there are many differences according to the regions, types, food cultures or even life styles. Garlic, seafood (oyster, shrimp, yellow convene, cutlass fish etc.) onion, red pepper, cucumber, spring onion etc. speeds up the fermentation Leek, leaf mustard and ginseng decelerate the fermentation.
- Concentration of the salt has the biggest effect on Kimchi fermentation. If the salt concentration is low, the fermentation process is faster and vise versa. After taking out the Kimchi from the container, you must always keep the remaining Kimchi submersed under the water and press them hard to prevent it from turning sour.

- En fonction du type d'épices utilisées, le Kimchi commence à fermenter au moment où vous ajoutez le sel. Le fermentation se fait même à basse température. La vitesse de fermentation dépend particulièrement du type et de la quantité d'assaisonnement que vous mettez. De plus il existe beaucoup de différences selon les régions, les genres et les cultures culinaires et même les styles. L'ail, les crustacés (huîtres, crevettes, couteaux, etc.), l'oignon, le poivron rouge, le concombre, l'oignon doux, etc. accélèrent la fermentation. Le poireau, la moutarde et le ginseng ralentissent la fermentation.
- La concentration du sel est le principal facteur de la fermentation. Si la concentration de sel est faible, la fermentation est rapide et vice-versa. Après avoir retiré le Kimchi du récipient, vous devez toujours conserver le reste du Kimchi submergé dans de l'eau et le presser fort pour éviter qu'il ne devienne aigre.

배추김치 숙성방법
How to ferment cabbage Kimchi
Comment fermenter du Kimchi au chou

배추김치를 맛있게 숙성시키고 싶어요
To ferment cabbage Kimchi for good taste
Pour fermenter du Kimchi au chou pour qu'il ait un bon goût.

■ 배추김치 숙성방법 / How to ferment Cabbage Kimchi / Comment fermenter un Kimchi d'hiver

잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller].

숙 성
Ferment

2 [숙성]버튼을 눌러 원하는 김치종류와 숙성정도를 선택하세요.
이때 숙성이 끝날때까지의 남은시간이 표시되며, [숙성]에 불이 들어옵니다.

▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 (**배추김치 익힘**)→(**배추김치 더익힘**)→(**배추김치 덜익힘**)→(무김치 익힘)→(무김치 더익힘)→(동치미 익힘)→(동치미 더익힘)의 순서로 선택됩니다.

Press the [Ferment] button to select the Kimchi type and fermenting degree.
At this time, it displays the remaining time until the completion of fermenting, and the [Ferment] lamp is turned on.

▶ Every time you press the [Ferment] button it will switch in the order of (**Cabbage Kimchi Ferment**)→(**Cabbage Kimchi More**)→ (**Cabbage Kimchi Less**)→(Radish Kimchi Ferment)→(Radish Kimchi More)→(Watery Kimchi Ferment)→(Watery Kimchi More).

Appuyez sur la touche [Fermenter] pour sélectionner le type de Kimchi et le degré de fermentation désiré.
Le temps restant s'affiche jusqu'à la fin du processus de fermentation et la lampe de [Fermentation] s'allume.

▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Fermenter] la sélection change dans l'ordre suivant (**Kimchi Chou Moyen**) →(**Kimchi Chou Fort**)→(**Kimchi Chou Faible**)→(Kimchi Radis Moyen)→(Kimchi Radis Fort)→(Kimchi Eau Moyen)→(Kimchi Eau Fort).

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

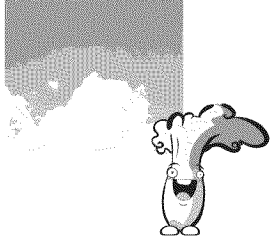
Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].

▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

4 숙성 후 자동으로 저장 램프에 불이 들어오면서 저장기능이 시작됩니다.
이때 드시면 숙성된 맛있는 김치맛을 느낄 수 있습니다.

After fermenting the Kimchi is complete, the Storage lamp is automatically turned on to start the storage function.
When you eat at this time, you can taste a well fermented Kimchi.

Une fois la fermentation du Kimchi terminée, la lampe de conservation s'allume automatiquement pour démarrer la fonction conservation. Lors de la consommation, vous sentez le véritable goût d'un Kimchi bien fermenté.



무김치 숙성방법
How to ferment radish Kimchi
Comment fermenter le Kimchi de radis

무김치를 맛있게 숙성시키고 싶어요
To ferment delicious Kimchi
Pour fermenter un excellent Kimchi

■ 무김치 숙성방법 / How to ferment radish Kimchi / Comment fermenter le Kimchi de radis

잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller].

숙 성
Ferment

2 [숙성]버튼을 눌러 원하는 김치종류와 숙성정도를 선택하세요.
이때 숙성이 끝날때까지의 남은시간이 표시되며, [숙성]에 불이 들어옵니다.
▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 (배추김치 익힘)→(배추김치 더익힘)→(배추김치 덜익힘)→(무김치 익힘)→(무김치 더익힘)→(동치미 익힘)→(동치미 더익힘)의 순서로 선택됩니다.

Press the [Ferment] button to select the Kimchi type and fermenting degree.
At this time, it displays the remaining time until the completion of fermenting, and the [Ferment] lamp is turned on.
▶ Every time you press the [Ferment] button it will switch in the order of (Cabbage Kimchi Ferment)→(Cabbage Kimchi More)→(Cabbage Kimchi Less)→(**Radish Kimchi Ferment**)→(**Radish Kimchi More**)→(Watery Kimchi Ferment)→(Watery Kimchi More).

Appuyez sur la touche [Fermenter] pour sélectionner le type de Kimchi et le degré de fermentation désiré.
Le temps restant s'affiche jusqu'à la fin du processus de fermentation et la lampe de [Fermentation] s'allume.
▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Fermenter] la sélection change dans l'ordre suivant (Kimchi Chou Moyen) → (Kimchi Chou Fort)→(Kimchi Chou Faible)→(**Kimchi Radis Moyen**)→(**Kimchi Radis Fort**)→(Kimchi Eau Moyen)→(Kimchi Eau Fort).

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.
▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].
▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

4 숙성 후 자동으로 저장 램프에 불이 들어오면서 저장기능이 시작됩니다.
이때 드시면 숙성된 맛있는 김치맛을 느낄 수 있습니다.

저장 Storage | 숙성 Ferment | 냉동 Freeze

After fermenting the Kimchi is complete, the Storage lamp is automatically turned on to start the storage function.
When you eat at this time, you can taste a well fermented Kimchi.

Une fois la fermentation du Kimchi terminée, la lampe de conservation s'allume automatiquement pour démarrer la fonction conservation. Lors de la consommation, vous sentez le véritable goût d'un Kimchi bien fermenté.

동치미 숙성방법
How to ferment watery Kimchi
Comment fermenter le Kimchi à l'eau

동치미를 맛있게 숙성시키고 싶어요
To ferment delicious watery Kimchi
Pour fermenter un excellent Kimchi

■ 동치미 숙성방법 / How to ferment watery Kimchi / Comment fermenter un Kimchi d'eau

잠금/풀림
Lock/Unlock

1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

Unlock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

Déverrouillez le système en appuyant sur la touche [Verrouiller / Déverrouiller].

숙 성
Ferment

2 [숙성]버튼을 눌러 원하는 김치종류와 숙성정도를 선택하세요.
이때 숙성이 끝날때까지의 남은시간이 표시되며, [숙성]에 불이 들어옵니다.

▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 (배추김치 익힘)→(배추김치 더익힘)→(배추김치 덜익힘)→(무김치 익힘)→(무김치 더익힘)→(동치미 익힘)→(동치미 더익힘)의 순서로 선택됩니다.

Press the [Ferment] button to select the Kimchi type and fermenting degree.
At this time, it displays the remaining time until the completion of fermenting, and the [Ferment] lamp is turned on.

▶ Every time you press the [Ferment] button it will switch in the order of (Cabbage Kimchi Ferment)→(Cabbage Kimchi More)→ (Cabbage Kimchi Less)→(Radish Kimchi Ferment)→(Radish Kimchi More)→(**Watery Kimchi Ferment**)→(**Watery Kimchi More**).

Appuyez sur la touche [Fermenter] pour sélectionner le type de Kimchi et le degré de fermentation désiré.
Le temps restant s'affiche jusqu'à la fin du processus de fermentation et la lampe de [Fermentation] s'allume.

▶ Chaque fois que vous appuyez sur la touche [Fermenter] la sélection change dans l'ordre suivant (Kimchi Chou Moyen) →(Kimchi Chou Fort)→(Kimchi Chou Faible)→(Kimchi Radis Moyen)→(Kimchi Radis Fort)→(**Kimchi Eau Moyen**)→(**Kimchi Eau Fort**).

잠금/풀림
Lock/Unlock

3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

Lock the system by pressing the [Lock/Unlock] button.

▶ When the selection is finished, the system will automatically switch to the Lock condition after 1 minute even when you do not press the [Lock/Unlock] button.

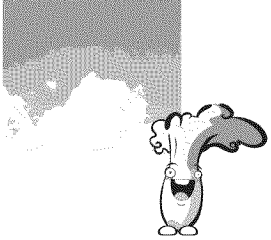
Bloquer le système en appuyant sur [Lock/Unlock].

▶ Quand la sélection est terminée, le système se remettra automatiquement en position de blocage au bout d'1 minute même si vous n'appuyez pas sur [Lock/Unlock].

4 숙성 후 자동으로 저장 램프에 불이 들어오면서 저장기능이 시작됩니다.
이때 드시면 숙성된 맛있는 김치맛을 느낄 수 있습니다.

After fermenting the Kimchi is complete, the Storage lamp is automatically turned on to start the storage function.
When you eat at this time, you can taste a well fermented Kimchi.

Une fois la fermentation du Kimchi terminée, la lampe de conservation s'allume automatiquement pour démarrer la fonction conservation. Lors de la consommation, vous sentez le véritable goût d'un Kimchi bien fermenté.



생활의 지혜
Living wisdoms
Conseils de grand-mères

맛있는 김치를 위해 알아두세요
Note for delicious Kimchi
Remarque pour un délicieux Kimchi

■ 김치 맛있게 담그기 / How to make delicious Kimchi / Pour faire le bon Kimchi

무를 제대로 고르려면

바람 든 무는 맛도 없을 뿐 아니라 비타민 함유량도 적습니다. 무 잎을 자른 단면이 파랗고 생기가 있으면 속이 차 있는 것이고, 단면이 허옇게 된 것은 속이 비어 있는 것일 경우가 많습니다. 잔뿌리가 없고 묵직한 것을 고르는 것도 좋은 방법입니다. 김치 종류에 따라 깍두기나 배추 속에 넣을 무라면 뭉툭하고 무거운 것을, 동치미에 넣을 무라면 자그마하고 잔털이 없으며 매끈매끈한 것을 고르는 것이 좋습니다.

Choosing good radish

Dry radishes not only do not taste good, but also have fewer amounts of vitamins. When choosing a radish break one of its leaves. When the section of the broken leaf is fresh, its roots are also fresh. On the contrary, when it is yellowish, its roots tent to contain much air inside. Choosing a weighted radish with few hairy roots is also important. It is also recommended to choose a radish according to the type of Kimchi. To make diced radish Kimchi or to put it into cabbage Kimchi, choose stumpy weighted radishes. And when putting it into water Kimchi choose small and smooth radishes with no hairy roots.

Choisir les bons radis

Les radis secs non seulement n'ont pas bon goût mais en plus ils ont beaucoup moins de vitamines. Lorsque vous choisissez un radis, cassez une de ses feuilles. Si la coupure est nette, ses racines sont fraîches. Au contraire, lorsque la coupure est jaunâtre, ses racines contiennent beaucoup d'air. Choisir un radis lourd avec peu de racines velues est également important. Nous vous recommandons également de choisir un radis en fonction du type de Kimchi. Pour réaliser un Kimchi avec des dés de radis, ou pour utiliser dans un Kimchi au chou, choisissez de gros et lourds radis. Et pour mettre dans un Kimchi à l'eau, choisissez des petits radis doux sans racines.

고춧가루 빛깔을 곱게 내려면

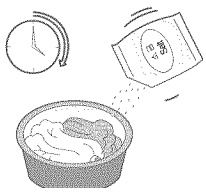
김치를 담글 때 고춧가루 색깔이 좋지 않으면 김치 빛깔도 맛깔스럽지 않습니다. 고운 빛깔을 내기 위해서는 김치 담그기 하루 전쯤 고춧가루를 따뜻한 물에 개어 불렸다가 사용해 보세요. 빛깔이 고와져 맛깔스러운 김치를 담그실 수 있을 것입니다.

To bring out the full color of red peppers

When the color of red peppers is stale, the color of Kimchi is also not that good. To make its color enjoyable, put ground red pepper in water for a day before making Kimchi. You can get mouth watering color and make the Kimchi look delicious.

Pour faire ressortir la couleur des poivrons rouges

Lorsque la couleur d'un poivron rouge est fade, son goût est fade également. Pour lui rendre une bonne couleur, mettre le poivron dans de l'eau pendant une journée entière avant de préparer le Kimchi. Vous obtiendrez une couleur alléchante et le Kimchi aura l'air encore plus savoureux.



배추를 제대로 절이려면

맛있는 김치를 담그는 기본 단계는 배추 절이기에서 시작됩니다. 배추를 절일 때는 소금을 넉넉히 뿌리고 절였다가 씻은 후 양념 속을 넣게 되면 배추의 단맛이 덜 빠지기 때문에 맛있는 김치를 담글 수 있습니다.

To properly salt cabbage

Making delicious Kimchi starts from proper cabbage salting. When salting the cabbage, spread enough sales and soak. And then wash the cabbage to mix in the seasoning. You can make tasty Kimchi this way because the sweet taste of the cabbage is maintained.

Pour bien saler le chou

Faire un bon Kimchi commence avec le salage du chou. Lors du salage du chou, étalez suffisamment de sel et laissez reposer pendant. Puis rincez le chou pour le mélanger avec la préparation. Grâce au réfrigérateur la douceur du chou est conservée et votre Kimchi sera goûteux.

냄새가 나지않게 하려면

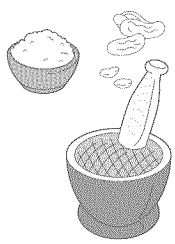
마늘을 많이 넣으면 노린내가 나고 생강을 많이 넣으면 쓰고 파가 많으면 군내가 납니다. 젓갈이 들어갈 때는 생강을 넣지 않는 것이 좋습니다.

To prevent odors

If you put in too much garlic it will create an unpleasant smell, if you put in too much ginger, it will make it bitter and if you put in too much scallions, it will create an unpleasant smell. It is good not to add ginger when adding fish sauce.

Pour éviter les odeurs

Si vous mettez trop d'ail, cela créera une odeur déplaisante, tout comme si vous mettez trop d'oignons doux, et si vous mettez trop de gingembre, le chou sera amer. Nous vous conseillons de ne pas ajouter de gingembre lorsque vous mettez du bouillon de poisson. Si vous mettez trop de gingembre, le Kimchi aura un goût amer.



김치를 더 맛있게 담그려면

밥과 땅콩 넣기 - 김치는 양념에 들어가는 재료에 따라 미묘한 맛의 차이를 낼 수 있습니다. 김치를 담글 때, 갖은 양념에 밥과 땅콩을 갈아서 넣어 보세요. 한결 맛있고 고소한 김치가 됩니다.

찬밥 누룽지 이용하기 - 맛깔스럽고 독특한 김치를 담그려면 찬밥이나 누룽지를 이용해 보세요. 찬밥은 절구에 곱게 빻고, 누룽지는 끓여서 죽처럼 만듭니다. 둘 중 편한 것을 선택하여 양념과 함께 버무려 담그면 감칠 맛 나는 김치를 드실 수 있습니다.

To make the Kimchi taste better

Adding rice and peanuts - Kimchi has a unique taste difference depending on the ingredient you put in with the seasoning. If you had rice and peanuts with the seasoning, it will create a tastier Kimchi.

Using cold rice or burnt rice - To make the Kimchi taste unique, try adding cold rice or burnt rice. Grind the cold rice and boil the burnt rice to make porridge. Use either one that is more convenient and add to the seasoning to differentiate the taste.

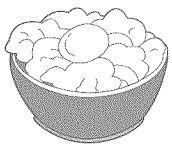
Pour que votre Kimchi soit encore meilleur

Ajouter du riz et des cacahuètes - Le goût unique du Kimchi dépend des différents ingrédients que vous mettez dans l'assaisonnement. Si vous ajoutez du riz et des cacahuètes, le Kimchi aura un meilleur goût.

Utiliser du riz froid ou du riz brûlé - Pour rendre votre Kimchi unique, essayez d'ajouter du riz froid ou du riz brûlé. Écrasez le riz froid et faites bouillir le riz brûlé pour en faire un gruau. Utilisez le riz que vous préférez et l'assaisonnement pour créer un goût différent.

생활의 지혜
Living wisdoms
Conseils de grand-mères

■ 김치 활용하기 / Utilizing Kimchi / Utilisation du Kimchi



신김치를 맛있게 먹으려면

▶ 너무 신김치는 대개 찌개에나 넣어 먹기 마련이죠. 그러나 신김치에 솔잎, 치커리, 감잎 등 쓴맛 나는 채소를 넣어 주거나, 삶은 달걀 껍질을 가제에 싸서 김치 두 포기에 한 개 정도 사이 사이에 넣어주게 되면 맛있게 먹을 수 있습니다. 또, 김장 김치가 시었을 때 김치 한 접시에 날달걀 한 개 정도 김치 속에 묻어 두었다 12시간 후 꺼내면 신맛이 덜해져 맛있어 집니다. 꺼낸 달걀은 요리해서 드셔도 됩니다.

To further enjoy sour Kimchi

▶ Sour Kimchi is usually used in cooking pot stew. But you can enjoy sour Kimchi by putting bitter taste vegetables such as pine leaves, chicory or persimmon leaves into the Kimchi. Also wrap boiled egg shells in thin cotton cloth and put it in every two heads of cabbage. Then you can enjoy the sour Kimchi. Furthermore, when winter Kimchi turns sour, prepare a dish of Kimchi and put an egg in it. And then, take it out after 12 hours, which makes the Kimchi less sour. You can also enjoy the egg.

Pour déguster ultérieurement un Kimchi amer

▶ Le Kimchi amer est habituellement utilisé dans les ragoûts. Mais vous pouvez déguster un Kimchi amer en y ajoutant des légumes amers comme des feuilles de pins, de la chicorée ou des feuilles de kaki. De plus, enroules des coquilles d'œufs durs dans un chiffon de coton et insérez-le toutes les deux têtes du chou. Puis dégustez un Kimchi amer. Ensuite, lorsque le Kimchi hivernal devient aigre, préparez un plat de Kimchi et mettez-y un œuf. Puis retirez-le au bout de 12 heures et votre Kimchi est moins aigre. Vous pouvez également manger l'œuf.

덜 익은 김치로 찌개를 끓이려면

▶ 김치찌개는 신김치를 넣어야 제 맛이지만 신김치가 없을 때는 찌개가 거의 끓었을 때 식초 1/2 큰 술을 넣어주면 덜 익은 김치로도 신김치의 맛을 낼 수 있습니다.

To make a pot stew with less fermented Kimchi

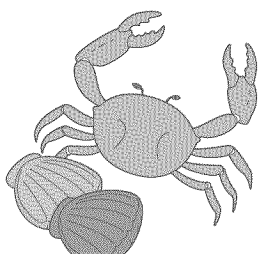
▶ As a matter of fact, there is not better Kimchi than sour Kimchi for a pot stew. But, if there is no sour Kimchi put 1/2 spoon of vinegar when the stew reaches boiling level. Then you can enjoy the taste of sour Kimchi with less fermented Kimchi.

Pour faire un ragoût avec moins de Kimchi fermenté

▶ En réalité, il n'y a rien de meilleur qu'un Kimchi amer pour un ragoût. Cependant, si vous n'avez pas de Kimchi amer, ajouter 1/2 cuillérée de vinaigre lorsque le ragoût commence à bouillir. Ensuite, vous pouvez déguster le goût d'un Kimchi amer avec moins de Kimchi fermenté.

김치가 너무 시었을 때는

▶ 간혹 김치를 잘못 보관하거나 너무 익어 신냄새가 강하게 나는 경우가 있습니다. 그냥 버리기에 아깝다면 신김치에 조개 껍질이나 게 껍질을 넣어보세요. 조개나 게 껍질 속에 있는 키틴 성분이 세균의 성장을 억제하여 김치를 오랫동안 신선하게 하기 때문에 김치의 신맛이 덜해지는 것을 느낄 수 있습니다.



When Kimchi is too sour

▶ When Kimchi is stored improperly, it gets too fermented, sending out too much sour smell. In this case, it is recommended to put shellfish shells or crab shells. There are chitins inside the shells. Chitins hold back the growth of bacteria, which makes Kimchi fresh for a long time. So, it helps Kimchi get less sour.

Lorsque le Kimchi est trop amer

▶ Lorsque votre Kimchi n'est pas bien conservé, il fermente trop et émet une forte odeur aigre. Dans ce cas, nous vous recommandons de mettre la carapace de crustacés ou de crabes car elles contiennent de la chitine. La chitine empêche le développement des bactéries ce qui rend votre Kimchi plus frais plus longtemps. Ceci lui permet de ne pas devenir trop amer.

짠 김치를 씻어내려면

▶ 소금에 절였다가 만든 김치나 자반 등의 음식은 소금양이 많거나 너무 오래 절여 놓으면 짠 맛이 강해지게 됩니다. 이 때는 맹물로 그냥 씻어낼 것이 아니라, 1.5% 정도의 소금물로 씻거나 소금물에 담가두게 되면 삼투압 원리를 이용해 훨씬 큰 효과를 얻을 수 있습니다.

To wash salty Kimchi

▶ When it comes to Kimchi or foods made after being salted too much, or for an extended time, the salty taste gets stronger. In this case, do not wash the Kimchi with pure water, but wash it with 1.5% salt water or put it in salt water. Then through osmosis, you can enjoy the Kimchi.

Laver un Kimchi trop salé

▶ Lorsque le Kimchi ou quelqu'autre nourriture a été préparée avec trop de sel ou laissée mariner trop longtemps dans le sel, la préparation est trop salée. Dans ce cas, ne lavez pas votre Kimchi à l'eau pure mais lavez-le avec 1,5% d'eau salée ou bien insérez-le dans de l'eau salée. Ensuite, le Kimchi aura bon goût.

김치에 대한 일반상식
Common knowledge on Kimchi
À savoir concernant le Kimchi

김장김치 장기간 보관방법 / How to store the winter Kimchi for an extended time / Comment conserver le Kimchi d'hiver pendant une période prolongée

1) 국물 맞춤
- 김치 국물이 배추보다 높게 유지되어야만, 김치와 공기의 접촉이 차단되어 장기 보관 됩니다. 김치 담금 15일후 김치가 국물에 잠겨 있는지를 확인해 주세요.
- 김치통에 김치를 많이 넣어 김치국물이 넘쳤을 경우 외부 공기 유입으로 인하여 변질 될 수 있습니다. 김치통에 김치의 용량은 반드시 지시선 이하로 넣어야 합니다. 지시선을 넘게 되면 김치통에 내부에 가스가 차서 뚜껑이 열려 김치 국물이 흘러 넘칠 수 있습니다.

2) 염도량
- 저염으로 담근 김치는 발효가 되면서 쉽게 곰팡이, 효모가 생기기도 하는데 이것은 모두 미생물의 작용에 의한 것으로서 곰팡이 생성 등의 부패는 김치에 있어서 대단히 좋지 않습니다. 김치 절임시 사용한 소금의 양과 절임 시간에 따라서 염분이 많으면 익거나 서어지는 현상이 지연되며 염분이 적으면 김치가 빨리 익는 현상이 발생됩니다.

1) Water level check
- To store for an extended time, the Kimchi water shall be maintained higher than the cabbage, which prevents Kimchi from coming in contact with air. So, check if Kimchi is under the water 15 days after being stored.
- When Kimchi water overflows in the container due to excessive storage, Kimchi could get contaminated by the influx of outside air. So, make sure to maintain the stored quantity of Kimchi under the MAX storage line. When Kimchi is stored over the MAX line, there will be gas generated in the container. Then, its cover may become opened overflowing the container.

2) Salt level
- When Kimchi contains less salt, it tends to generate molds and yeast while being fermented, which is caused by micro-organisms. And, contamination such as molds or yeast generation is never favorable to Kimchi. According to the salt level and the salted time, when it contains too much salt, its fermentation will be delayed and when it contains too little salt, its fermentation will be accelerated.

1) Vérifiez le niveau de l'eau
- Pour une longue conservation, l'eau du Kimchi doit être maintenue au dessus du chou, ce qui empêche le Kimchi d'entrer en contact avec l'air. Donc, vérifiez que le Kimchi soit bien immergé 15 jours après son élaboration.
- Lorsque l'eau du Kimchi déborde car le récipient est trop plein, le Kimchi peut être contaminé par les entrées d'air. Par conséquent, assurez-vous de maintenir la quantité de Kimchi conservée sous la ligne MAX. lorsque le Kimchi dépasse la ligne MAX, du gaz sera créé dans le récipient. Dès lors, il se peut que le couvercle s'ouvre et fasse déborder le récipient.

2) Niveau de sel
- Moins le Kimchi contient de sel, plus il génère de moisissure et de levure pendant la fermentation du fait de micro-organisme. La moisissure et la levure n'ont pas un bon effet sur le Kimchi. En fonction du niveau et de la durée de la salaison, vous pouvez deviner la durée de fermentation: plus il y a de sel, plus la fermentation est lente, moins il y a de sel, plus elle est rapide.

냉장고에 보관하는 것은 이상없는데 김치냉장고에 보관한 김치에서는 군내가 난다구요? / Why does only the Kimchi preserved in the Kimchi refrigerator have this unpleasant smell? / Pourquoi est-ce que seul le Kimchi conservé dans le réfrigérateur Kimchi a une odeur déplaisante?

김치를 장기간 저장하게 되면 김치의 특성상 오래되어 묵은듯한 군내가 날 수 있습니다. 단, 일반 냉장고에 김치를 저장하면 군내가 나지 않는것으로 생각되는 것은 냉장고에서는 빨리 숙성이 이루어 지므로 김치의 산미, 산취 때문에 군내가 나지 않는것처럼 느껴지기 때문입니다. 김치냉장고의 경우 완숙기에 이르는 기간이 길기 때문에 군내가 오랜시간 나는것처럼 생각될 수 있습니다. 군내가 나는것을 줄이기 위해서는 김치를 담을때 공기가 들어가지 않도록 꾹꾹 눌러가며 담으시고, 김치위에 우거지를 덮어 공기가 들어가지 않도록 보관하시면 김치의 군내를 효과적으로 줄일 수 있습니다.

If you store the Kimchi for a long period of time, it can have a unique old unpleasant smell. But you may think that storing Kimchi in the general refrigerator will not have the smell but this is because you do not smell the unpleasant smell due to the taste and odor of the acid as it ferments fast. For the Kimchi refrigerator, the time it takes to reach the fermented level takes longer and can feel like it smells more. To reduce the smell, you can press the Kimchi down hard to minimize the air inside the Kimchi or put radish leaves on top of the Kimchi to block it from the external air. You can effectively reduce this unpleasant smell in this way.

Si vous conservez un Kimchi pendant une période prolongée, il se peut qu'il dégage une odeur déplaisante unique. Vous pouvez penser que lorsque vous conservez le Kimchi dans un réfrigérateur normal, il n'y a pas d'odeur mais en fait vous ne la sentez pas à cause du goût et de l'odeur de l'acide car il fermente rapidement. Dans le réfrigérateur Kimchi, le Kimchi met plus de temps pour atteindre le niveau de fermentation et c'est pour ça que vous le sentez. Pour réduire l'odeur, pressez le Kimchi pour minimiser l'air contenu ou bien placez des feuilles de radis sur le haut du Kimchi pour bloquer l'air. Ceci réduira l'odeur.

김치특성표 / Kimchi Characteristics Diagram / Table de caractéristiques de Kimchi

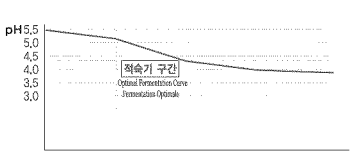
저온 숙성 김치의 보관 / Storing low temperature fermented Kimchi / Conservation à basse température du Kimchi coréen.

김치냉장고는 김치의 숙성을 최대한 지연시켜 오래동안 김치의 맛과 김치 특성을 유지 시켜주는 제품입니다. 하지만 김치특성상 김치는 저온(-1도)에서도 숙성이 진행되며 일정기간이 지나면 김치가 적당히 숙성된 적숙기상태에 이르게 됩니다.

The Kimchi refrigerator is to maintain the taste of Kimchi and its characteristics as long as possible by holding back further fermentation. But, its fermentation keeps going on even at the low temperatures (-1°C/30.2℉), so Kimchi reaches to an adequate state in a certain period of time.

Le réfrigérateur Kimchi sert à maintenir le goût du Kimchi et ses caractéristiques autant que possible en retenant la fermentation supplémentaire. Cependant, la fermentation continue même à basses températures (-1°C/30.2℉), afin que le Kimchi atteigne un état satisfaisant en un certain laps de temps.

※ 생김치가 생김치 상태로 보관된다는 것은 아님
※ It does not mean that the just made Kimchi maintains its taste as just made Kimchi.
※ Cela ne signifie pas qu'un Kimchi frais puisse conserver sa fraîcheur.



- 초기김장김치 : pH5.5
- 김치적숙기 : pH4.4~4.6
- 저장온도 : -1℃
- Acidity of initial Wintery Kimchi : pH5.5
- Acidity of adequately fermented imchi : pH4.4~4.6
- Storage Temperature : -1℃ (30.2℉)
- Au début du Kimchi pour l'hiver : pH5.5
- Fermentation optimale du Kimchi k : pH4.4 -4.6
- Température de conservation : -1°C (30.2°F)

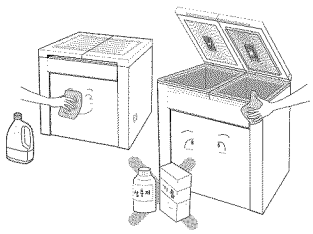
냉장고에 보관하는 것과 어떤 차이가 있는지요?
일반냉장고는 내부 보관 온도편차가 2~6도 정도이고 보관온도가 약해서 15일 이내에 김치가 적숙기가 되어 장기보관이 어렵습니다.

How is it different from preserving in a general refrigerator?
Temperatures fluctuate between 2℃ (35.6℉) ~ 6℃ (42.8℉) in a general refrigerator, so Kimchi gets fermented within 15 days and it's difficult to preserve over a long period.

Quelle est la différence entre la conservation du réfrigérature et du coffre à Kimchi?
La température de conservation d'un réfrigérateur ordinaire varie entre 2°C(35.6 ℉) ~ 6°C(42.8℉) C'est pourquoi il est difficile de conserver à long terme puisque la température de conservation est faible. Le Kimchi atteint son point optimal de fermentation au quinzaine jours.

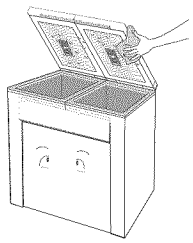
청소 및 손질방법
How to clean and handle the product
Comment nettoyer et manipuler l'appareil

청소 및 손질 방법을 알아두세요
Note the cleaning and handling method
Remarquez la méthode de nettoyage et de manipulation



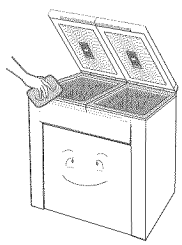
■ 외관 닦기 / Cleaning the exterior / Nettoyez l'extérieur

- 중성세제를 행주에 묻혀 닦아주세요.
- 운전 조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른 행주로 닦아주세요.
- 김치냉장고 표면에 기름류, 살충제가 묻으면 화학반응으로 제품표면의 색상이 변하고, 시간이 경과되면 제품에 균열이 발생할 수 있으니 기름류, 살충제는 즉시 닦아주세요.
- Wipe the exterior with a damp cloth. You may use a mild detergent.
- When cleaning the display panel, make sure to wipe it with dry cloth to prevent liquid from penetrating into the display.
- When the surface of the Kimchi refrigerator is smeared with oil or chemical products, discoloration, and over a prolonged period, cracks may appear. It is important to remove stains immediately.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide. Vous pouvez utilisez un détergent doux.
- Lorsque vous nettoyez le panneau de contrôle, assurez-vous de bien essuyer avec un chiffon sec pour éviter que du liquide ne pénètre dans l'affichage.
- Lorsque la surface du réfrigérateur Kimchi est tâchée d'huile ou de produits chimiques, lorsqu'elle est décolorée depuis longtemps, il se peut que des fissures apparaissent. Il est important de retirer les tâches immédiatement.



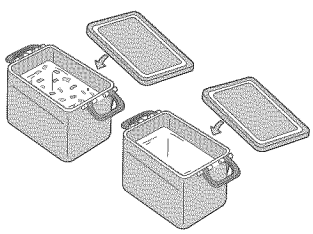
■ 성에 및 이슬제거 / Removal of frost & water condensation / Retirer le givre et la condensation

- 성에를 제거할 때 날카로운 것을 사용하거나 강제로 제거하려고 하면 벽면에 흠이 나거나 파손될 우려가 있습니다.
- 성에가 끼어 김치통을 빼내기 힘든 경우, 식품을 모두 꺼낸 후 30분정도 물의 전원을 끄고 문을 열고 마른 행주로 성에를 닦아 주십시오.이때, 내용물은 다른 룸으로 옮기거나 냉장고에 잠시 보관하세요.
- If a sharp, pointed object (such as a knife, fork, screw driver etc) is used to remove the frost, or if excessive force is applied, the interior may be scratched or damaged.
- When it is difficult to take out the Kimchi container due to frost, take out all the foods and defrost the storage room by turning off its power and opening the door for 30 minutes. And then, remove the frost with dry cloth. At this time, move the containers to other rooms or put it into your home refrigerator before completing the cleaning.
- Si un objet pointu, aiguisé (tel qu'un couteau, une fourchette, un tournevis, etc.) est utilisé pour retirer le givre, ou si bien vous forcez trop, l'intérieur peut être rayé et endommagé.
- Si le récipient du Kimchi est difficile à enlever à cause du givre, retirez tous les aliments et dégivrez le compartiment en éteignant son alimentation électrique et en ouvrant la porte pendant 30 minutes. Puis retirez le givre avec un chiffon sec. Pendant ce temps, passez les récipients dans d'autres compartiments ou bien dans votre réfrigérateur normal avant de terminer le nettoyage.



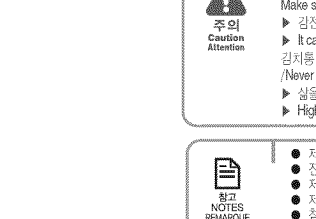
■ 고무 패킹/김치냉장고내부 닦기 / Cleaning rubber packing seal / Kimchi Refrigerator / Nettoyez le joint des emballages

- 마른 행주로 물기를 깨끗이 닦아주세요.
- Wipe any water or condensation with a dry cloth.
- Essuyez l'eau ou la condensation avec un chiffon sec.



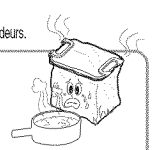
■ 냄새 제거제 청소하기 / Cleaning deodorizers / Nettoyage des désodorisants

- 3~6개월정도 주기로 청소하시고, 분해한 후 4시간 정도 미지근한 물에 담궈 둔 후 햇볕에 말리세요. 냄새 제거제는 반영구적이므로 교환하실 필요는 없습니다.
- Clean it every 3-6 months, after removing it from the product, put it in warm water for 4 hours and let it dry. Because it can be used semi-permanently, it does not need to be replaced.
- Nettoyez tous les 3 à 6 mois. Après les avoir retirés du produit, mettez-les dans de l'eau tiède pendant 4 heures et laissez-les sécher. Ils n'ont pas besoin d'être remplacés car ils peuvent être utilisés de manière semi permanente.



■ 김치통 세척하기 / Washing Kimchi containers / Nettoyez les récipients du Kimchi

- 김치통에서 초기에 플라스틱 고유의 냄새가 약간 날 수 있습니다. 김치를 넣기 전에 세척제를 사용하여 세척해 주세요.
- 생선이나 김치를 보관할 때 쓰는 플라스틱 용기는 편리하고 효율적이지만, 냄새나 색이 베기 쉽고 쉽게 제거되지 않아 다른 용도로 사용하기가 어렵습니다.
- 푸른 잎 채소를 절게 썰어 통에 넣은 다음 뚜껑을 닫고 하루쯤 두면 냄새가 말끔히 사라집니다.
- 쌀뜨물을 30분 가량 담아두고 스펀지로 구석구석 문지르면 냄새가 제거됩니다. 김치통 뚜껑은 세게 닦으면 흠이 날 수 있으니 부드러운 소재로 닦아주세요.
- With the new product, the Kimchi containers could generate a little bit of plastic smell. So, please wash it in water before using them.
- When storing fish or Kimchi, plastic containers come in handy and they are very efficient. But its strong taste and color can affect the containers. Also they are quite difficult to remove making it difficult to use them for other purposes.
- Slice green vegetable leaves and put them in the container for a day. Then those stale smells could be removed completely.
- Also put water washed with uncooked rice in the container for 30 minutes and rub on every part of the container with a sponge, which helps in removing its bad smell.
- Avec le nouveau produit, les récipients à Kimchi peuvent générer une petite odeur de plastique. Lavez-les à l'eau avant de les utiliser.
- Pour conserver du poisson ou du Kimchi, les récipients en plastique se révèlent très pratiques et efficaces. Cependant l'odeur et le goût prononcés peuvent affecter le récipient. De plus l'odeur est difficile à faire disparaître c'est pourquoi ces récipients ne peuvent plus être utilisés pour d'autres aliments.
- Coupez les feuilles de légumes verts et placez-les dans le récipient pendant 1 journée. Puis, les mauvaises odeurs ont disparu.
- Puis mettez de l'eau lavée avec du riz cru dans le récipient pendant 30 minutes et frottez-en chaque recoin avec une éponge. Ceci aide à faire disparaître les mauvaises odeurs.



주의
Caution
Attention

청소할 때는 전원플러그를 꼭 빼주세요.
Make sure to unplug the product when cleaning. / Assurez-vous de bien débrancher le produit pendant le nettoyage.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- It can cause electric shock or fire./ ▶ Risque de décharge électrique ou d'incendie.

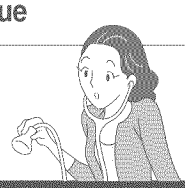
김치통 및 뚜껑은 50℃이상의 물에 넣거나 삶지 마십시오.
/Never put the Kimchi containers or lids in over 50°C(122°F) water or boil them. / Ne jamais mettre de récipients Kimchi ou de couvercles dans l'eau à plus de 50°C(122°F), et ne jamais les faire bouillir.
- 삶을시 변형됩니다.
- High temperature will damage the container./ ▶ La forte température endommagera le récipient.

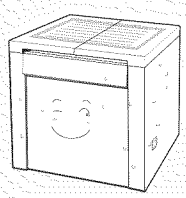
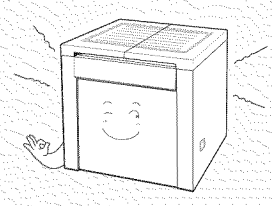
참고
NOTES
REMARQUE

- 제품 설치시 전원코드나 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- 전원코드가 파손된 경우, 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스 기사에 의뢰해서 교환하세요.
- 제조자가 설치한 것 이외에 형태 변형을 가속하는 어떤 수단이나 기계 장치를 사용하지 마세요.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소 하거나 벤젠, 신나 등을 사용하지 마세요.
- 참숯이나 10원짜리 동전을 20개 정도 넣어주는 것도 내부의 냄새를 억제하는데 효과가 있습니다.
- Install the product in a location with good access to the wall outlet.
- When the power cord is damaged, contact the manufacturer, dealer or an authorized service center and have the service technician replace it.
- Do not use any other auxiliary method/machine to speed up function of the product.
- Do not directly spray water, or use benzene, thinner or alcohol in cleaning the product.
- Putting oak charcoal or 20 10won coins inside can also be effective in suppressing the internal odor.
- Installez le produit dans un emplacement disposant d'un accès facile à la prise murale
- Lorsque le câble d'alimentation est endommagé, contactez le fabricant, el revendeur ou un technicien qualifié pour le remplacer.
- Ne pas utiliser d'autre méthode / machine pour accélérer le fonctionnement du produit.
- Ne pas asperger d'eau, ne pas utiliser de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Disposer du charbon de bois (de chêne) ou 20 pièces de 10 wons peut aussi aider à supprimer les mauvaises odeurs.

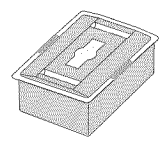
고장신고 전 확인사항
Check points before requesting for service
Points à contrôler avant d'appeler le service technique

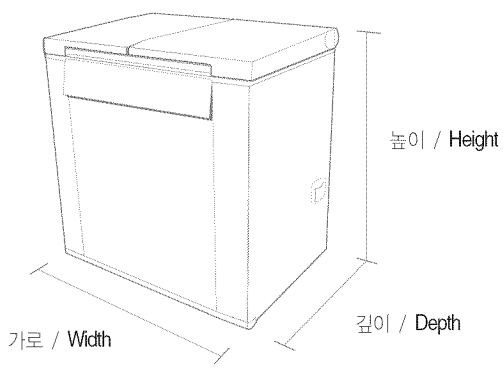
고장신고 전에 꼭 확인하세요
Check points before requesting for service.
Points à vérifier avant d'appeler un réparateur

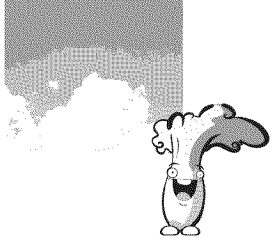


증 상 / Symptom / Trouble	확 인 / Check / Vérifiez	처 리 / Process / Procédé
동작이 되지 않아요 / The product does not work / Le réfrigératuer ne marche pas	▶ 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주십시오. ▶ Check if the product is plugged in properly. ▶ Vérifiez que le produit soit bien branché.	▶ 운전과 멈춤이 반복되는 것은 김치냉장고 내부의 온도 유지를 위한 정상적인 상태입니다. ▶ Repetition of operation & stop is normal, which is necessary to maintain the room temperature. ▶ La succession d'arrêts et de reprises du refroidissement est normale et nécessaire pour maintenir la température.
성에나 이슬이 생겨요. / There is frost or water condensation / Il y a du givre ou de la condensation. 	▶ 주위 온도나 습도가 높을 경우나 김치냉장고 문을 오랫동안 열어두거나 자주 열고 닫는 경우에는 성에나 이슬이 생길 수 있습니다. ▶ When the ambient temperature and humidity are high or when the door remains open for a long time or gets opened frequently, there could be frost or water condensation generated. ▶ Lorsque la température ambiante et le taux d'humidité sont élevés, ou lorsque la porte a été laissée ouverte pendant un bon moment, ou si elle est ouverte régulièrement, du givre et de la condensation se créent.	
	▶ 김치냉장고 내부에 생기는 약간의 성에는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관해줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오. ▶ Certain amount of frost on the inside walls help to keep the stored foods fresh by maintaining the compartment humidity. It is normal. So, feel free to use the product. ▶ Une certaine quantité de givre sur les parois internes aide à maintenir l'humidité du compartiment et donc à conserver al fraîcheur des aliments. Ceci est normal, vous pouvez utiliser l'appareil sans problème.	
만지면 뜨거워요 / It is hot on the surface / La surface est chaude.	▶ 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있기 때문입니다. ▶ It is due to the hot pipes under the surface which prevents water condensation. ▶ C'est à cause des tuyaux situés sous la surface pour empêcher la formation de condensation.	▶ 특히, 처음 설치하거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있습니다. 고장은 아니니 안심하고 사용하십시오. ▶ Especially upon the initial installation and during the summer, it can be hot. But, it's not a defect, so you can feel free to use it. ▶ Spécialement après la mise en route ou en été. Ceci n'est pas un défaut, vous pouvez utiliser votre appareil sans problème.
물 흐르는 소리가 나요. (예 : 꾸르륵, 지글지글, 북북) / There is a water flowing sound (Ex. Gurgling, sizzling or grinding sound) / Il y a un bruit d'eau qui coule (gargouillement, grésillement, frottement). 	다음과 같은 소리들은 김치냉장고 내부를 차갑게 하는 물질 (냉매)이 흐르는 소리이거나 성에가 녹아 흐르는 소리입니다. 고장이 아닙니다. ▶ 똑똑 : 김치냉장고 내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작되거나 멈출 때 나는 소리입니다. ▶ 덜컥, 드르럭 : 김치냉장고 내부의 온도가 정상이 되면 압축기가 가동을 중단하게 되는데 이때 발생할 수 있는 소리입니다. ▶ 웅~ : 김치냉장고가 처음 운전을 시작할 때 발생하는 소리로 압축기와 모터가 돌아가는 소리입니다. 처음에는 다소 크게 들릴 수 있으나 어느 정도 시간이 지나면 정상적으로 동작되어 소리가 줄어들게 됩니다. It is from the refrigerant which cools down the storage compartment or the defrosted water flowing. ▶ Dripping : When the inside gets cold, the temperature increases upon opening the door. At this time components operate or stop which makes the dripping sounds. ▶ Rattling : When the inside temperature reaches to the setting the compressor stops and makes a rattling sound. This is normal. ▶ Buzzing : When the product first turns on, the compressor and the motor make buzzing sounds. It can be noisy at first. But as the operation settles down, the noises will decrease. Le bruit peut provenir du gaz réfrigérant qui refroidie le compartiment ou bien de l'eau dégelée qui coule. ▶ Suintement : lorsque l'intérieur se refroidie, la température augmente lors de l'ouverture de la porte. Dès lors, les composants fonctionnent ou s'arrêtent ce qui crée le bruit. ▶ Ballottement : Lorsque le température intérieure atteint le niveau réglé, le compresseur cesse de fonctionner et émet un bruit de ballottement. ▶ Bourdonnement : Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, le compresseur et le moteur bourdonnent. Ce bruit peut être assez fort au début mais son intensité va diminuer.	

제품 규격
Product specification
Spécifications techniques du Produit

모델명 / Model name	SKR2D13
유효내용적/Capacity / Nom d'un modèle	132ℓ (4.66cu.ft)
무게 / Weight / Volume net	59Kg (130.1lb)
외형치수(가로×깊이×높이) /Dimension (Width XDepthXHeight) / Dimension(LxHxP)	816X642X873(mm) (32.1X25.3X34.4 in)
정격전압/주파수 Rated Voltage/Frequency Voltage/Fréquence	a.c 115V/60Hz
부 속 품 (전용용기) / Accessories (Designated Containers) / Pièce (Récipient)Pièce (Récipient)	김치저장용기/ Kimchi storage container / Récipient de conservation Kimchi
	11.3ℓ×6 = 67.8ℓ (누름이 4개 포함) 2.99gal X 6 = 17.9gal (Include 4 pressers) (4 presseurs inclus)
	Fresh Plus (1개/23ℓ) (1EA / 6.1gal) Conteneur propre (23ℓ /1pièce) 





Caution

- Be careful with your hands when opening or closing the door. If the door falls down, you may be hurt.
- Disconnect all power supplies before servicing.

Warning

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.
If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be AC115-120V, 10A, or more. If a grounding adapter is used, make sure the receptacle box is fully grounded.

Danger(Risk of child entrapment)

Before you throw away your old refrigerator or freezer :

- Dismantle the doors from the unit.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

To obtain service, please contact

Account	Address	TEL
Novita USA	Novita America Inc. 9401 Norwalk Blvd. SANTA FE SPRINGS, CA 90670 USA	TEL: 562-463-7400 FAX: 562-463-0017
Direct Plus Inc.	301 Penhorn Ave. #5 Secaucus, NJ 07094 USA	TEL : 201-770-1770 FAX: 201-601-0200
SG International	169 The West Mall Etobicoke Ontario M9C 1C2 Canada	TEL: 416-620-9100 FAX: 416-620-9979

SAMSUNG